Svijet
jugoslavenska ženska revija

600 RECEPATA SVIJETA

CIJENA 20 D

Torta od oraha

Svijet
jugoslavenska ženska revija

600 RECEPATA SVIJETA

Drugo prošireno izdanje

Zagreb, 1978.

Specijalno izdanje »Svijeta«, jugoslavenske ženske revije, Zagreb, Lj. Gerovac 1. Izdavač: OOUR Informativno-revijalna izdanja NIŠRO »Vjesnik«. — Tisak: OOUR Novinsko-revijalna štamparija i OOUR TMG NIŠRO »Vjesnik«.

Za izdavača:
Mira Gumhalter

Redakcija:
Mira Gumhalter

Pripremila:
Višnja Ogrizović

SADRŽAJ

juhe

DANSKA RIBLJA JUHA

PRIPREMITE: 1,5 kg raznih morskih riba, lovorov list, majčinu dušicu, sol, 8 zrna papra, zeleni peršin, zeleni dio od 2 poriluka, jednu mrkvu, nekoliko odrezaka limuna, još jednu mrkvu, celerov korijen, režanj češnjaka, 4—5 krumpira, 2 žutanjka, 1 dcl vrhnja, mnogo zelenog peršina, ulje.

Očistite ribe pa glave i kosti pristavite kuhati u 1,5 l vode, dodajte lovor, majčinu dušicu, sol, papar, zeleni peršin, zeleni dio poriluka, 1 mrkvu i nekoliko odrezaka limuna. Neka juha vri 20 min, a u međuvremenu narežite ribe na lijepe komade. Posebno na ulju ispržite narezanu mrkvu, i bijeli dio poriluka, naribani celerov korijen i nasjeckani češnjak. Kad mrkve omekšaju, dodajte krumpire narezane na kockice. Nakon 10 minuta počnite dodavati ribe: najprije one koje se dulje kuhaju, zalijte procijeđenom juhom od kostiju. Pazite da ne kuhate predugo da se riba ne bi raspala. Pomiješajte žutanjke s vrhnjem, pa to polako ulijte u juhu. Smanjite vatru da se juha zgusne, ali ne i provri. Obilato pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

FRANCUSKA JUHA

PRIPREMITE: 1 i 1/4 litre juhe od kosti, 5 dkg kelja, 5 dkg korabice, 5 dkg mrvica, 3 dkg masti, 4 dkg riže, 20 dkg krumpira.

Očistite zelenje (kelj, korabicu i mrkvu), izrežite ga na rezance i pirjajte na masti ili ulju dok omekša. Za to vrijeme skuhajte krumpir izrezan na kockice i propirjajte rižu. Kad zelenje bude mekano i krumpir kuhan, stavite sve u procijeđenu juhu od kosti i kuhajte sve dotle dok pirjana riža omekša.

FRANCUSKA JUHA OD LUKA

PRIPREMITE: 50 dkg luka, 6 dkg margarina, 1 litra juhe od kostiju ili od kocke, sol, papar, 1—2 žlice crnog vina, 4 ploške prepreženog kruha, 4 ploške punomasnog sira.

25 dkg luka izrežite na kolutove, a ostatak na kockice, pa ga zažutite na rastopljenom margarinu. Dodajte vruću juhu, sol i papar. Ostavite juhu da kuha otprilike 20 minuta na umjerenoj vatri, a ploške

bijelog kruha prepržite u aparatu za prženje kruha ili u pećnici i zatim premažite punomasnim sirom. Kruh sa sirom zatim ponovo prepecite u pećnici, da se sir zarumeni. Juhu začinite crnim vinom i dodajte joj pečeni kruh sa sirom (kriške možete i prepoloviti).

GULAŠ-JUHA

PRIPREMITE: 3 dkg masti, 10 dkg luka, 20 dkg govedine, 3 dkg brašna, crvene paprike, sol, 10 dkg krumpira.

Na masti ispržite fino sjeckani luk, pa dodajte kockice mesa, crvenu papriku, sol. Meso pirjajte u njegovom vlastitom soku, pa ga zatim pobrašnite. Kad brašno zažuti, dolijte malo hladne a zatim tople vode. Juhu kuhajte dok meso omekša, a zatim dodajte krumpir kuhan u slanoj vodi.

GUSTA PILEĆA JUHA

PRIPREMITE: ostaci pečene ili kuhane piletine, 1 glavicu luka, 1 veliku mrkvu, 2 krumpira, malo korijena celera i peršina, pileću juhu (koncentrat), 3—5 dkg riže, 1 dcl vrhnja, 1 žlicu brašna, dosta zelenog peršina, ulje.

Na ulju propržite očišćeni i nasjeckani luk, mrkvu, krumpir, korijen celera i peršina, zalijte pilećom juhom, a kad provrije dodajte rižu. Kuhajte petnaestak minuta, a u međuvremenu narežite na komadiće piletinu. Vrhnje pomiješajte s brašnom, ulijte u juhu i kuhajte da se zgusne. Dodajte piletinu i dosta zelenog peršina.

JETRENI ŽLIČNJACI ZA JUHU

PRIPREMITE: 8 dkg goveđe jetre, 1 jaje, 2 dkg masti, malo mrvica, zeleni peršin, sol, papar.

Jetru dobro ostružite od vlakanaca. Na masti ispržite sitno nasjeckani luk, pa kad se mast ohladi, pjenasto je zamješajte i dodajte jaje, jetru, mrvice, sol, papar i sitno nasjeckani peršin. Sve skupa dobro izmiješajte i ostavite da stoji pet do deset minuta, pa tek onda pravite žličnjake i zakuhajte juhu. Žličnjake kuhajte oko deset minuta.

JUHA OD CELERA

PRIPREMITE: 1 dcl vrhnja, 1 1/4 l vode, 1 srednji korijen od celera, 1/2 limuna, 1 žutanjak, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, sol, papar i 1 žemlju.

Celer ogulite, izrežite ga na kocke i kuhajte u slanoj vodi kojoj ste dodali sok od 1/4 limuna. Kad celer omekša, protisnite ga i stavite na zapržak, dolijte vodu, osolite i popaprite prema ukusu. Nakon petnaestak minuta kuhanja u juhu dodajte žutanjak razmućen u vrhnju i pustite da zavri, a na kraju

dodajte ostatak limunova soka. Žemlju izrežite na kockice, propržite na masti i poslužite uz juhu.

JUHA OD CVJETAČE

PRIPREMITE: 1 i 1/4 litre vode, 30 dkg cvjetače, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 1 dcl vrhnja, sol, papar, zeleni peršin.

Cvjetaču očistite i stavite da se kuha u slanoj vodi. Kad omekša, izdvojite ljepše cvjetiće koje ćete ostaviti čitave u juhi, a ostatak protisnite (propasirajte). Napravite svijetli zapržak, dolijte ga prvo hladnom a zatim toplom vodom u kojoj se kuhala cvjetača, dodajte istisnutu cvjetaču, po potrebi još malo soli i papra. Pošto juha kuha nekoliko minuta, dodajte pripremljenu cvjetaču, vrhnje i sitno sjeckani peršin. Uz juhu poslužite žemlju izrezanu na kocke i preprženu na masti ili ulju.

JUHA OD GRAHA

PRIPREMITE: 30 dkg bijelog graha, 50 dkg suhih svinjskih rebara, 10 dkg carskog mesa, luk, crvenu papriku.

Očišćeni grah namočite u hladnu vodu, najbolje preko noći. Ujutro ga ocijedite, isperite i stavite da se kuha u mnogo vode. Nakon nekoliko minuta vrenja tu vodu ocijedite i zamijenite je svježom, zasoljenom hladnom vodom. Kad grah omekša, dodajte obareno suho i carsko meso i dvije glavice luka (srednje veličine) samljevene na stroju za meso. Nakon pola sata napravite obični zapržak s malo sjeckanog luka i crvene paprike. Ovo jelo se kuha oko dva sata, već prema tome da li uzmete stariji ili mlađi grah.

JUHA OD GRAŠKA

PRIPREMITE: 1 i 1/4 l vode, 1/4 kg graška, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 5 dkg riže, peršin, sol, papar.

Očišćeni grašak skuhajte u slanoj vodi, a zatim polovicu istisnite, a polovicu ostavite u zrnu. Načinite zapržak od masti i brašna, zalijte ga prvo hladnom vodom, a zatim onom u kojoj se kuhao grašak. Dodajte istisnuti grašak i onaj u zrnu, kuhanu rižu, malo papra i ako je potrebno još malo soli. U gotovu juhu dodajte sitno sjeckani peršin. Umjesto riže možete dodati kuhani krumpir ili žličnjake.

JUHA OD KISELICE

PRIPREMITE: 4 dkg masti ili ulja, 4 dkg brašna, 3 dkg kiselice, 1 l vode, malo sjeckanog luka, zeleni peršin, 1 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, 1 žemlju.

Napravite svijetli zapržak od masti i brašna i sitno sjeckanog luka, pa ga dolijte prvo hladnom vodom. Pošto juha kuha pola sata, dodajte joj sitno

sjeckanu kiselicu, sol i papar, prema ukusu i kiselo vrhnje. Uz ovu juhu poslužite na kockice izrezane i ispržene žemlje.

JUHA OD KOPRA

PRIPREMITE: 4 dkg masti ili ulja, 4 dkg brašna, 5 dkg kopra, 1/2 dkg luka, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žutanjak, 1 i 1/4 litre vode, 1 žemlju, sol, papar, limunov sok.

Na masti ili ulju ispržite sitno nasjeckani luk, dodajte brašno i napravite svijetli zapržak. Pošto ga prvo zalijete vodom, dodajte malo soli i papra i ostavite da kuha nekoliko minuta. Zatim dodajte sitno nasjeckani kopar. U gotovu juhu dodajte malo limunova soka i kiselo vrhnje. U zdjelu u kojoj ćete poslužiti juhu razmutite žutanjak i prelijte ga juhom. Uz juhu se služi na kockice izrezana i pržena žemlja.

JUHA OD KOSTIJU

PRIPREMITE: 3/4 kg kostiju, 4 dkg jetre, 4 dkg mrkvica, 4 dkg peršina, 4 dkg celera, 2 dkg luka, sol, papar u zrnu, ulje ili mast.

Operite kosti i stavite ih u hladnu vodu da se kuhaju. Nakon otprilike jednog sata dodajte u juhu očišćeno i na ploške izrezano zelenje i jetru prethodno isprženu na masti i sitno sjeckanom luku. Dodajte 4—5 zrna papra i ako je potrebno, malo soli. Juhu kuhajte oko tri sata. U gotovu juhu možete po želji ukuhati tjesteninu, rižu ili ljevance.

JUHA OD KUPUSA SA SLANINOM

PRIPREMITE: 1/2 kg kupusa, 1 žlicu brašna, 2 žlice masti ili ulja, 1 glavicu luka, papra, kumina (kimla), 15 dkg slanine, 1 jaje, 1/2 čaše kiselog mlijeka ili jogurta.

Sitno izrežite oprani kupus i stavite ga da se kuha u mnogo osoljene vode. U posebnoj zdjeli na zagrijanoj masti odnosno ulju propržite sitno sjeckani luk i slaninu izrezanu na sitne kockice, dodajte brašno i pošto malo zažuti, ulijte zapržak u kipuću vodu. Kad kupus i slanina omekšaju, uklonite juhu sa štednjaka i začinite je paprom, kuminom, razmućenim jajem i kiselim mlijekom.

JUHA OD LEĆE

PRIPREMITE: 1 i 1/4 l vode, 20 dkg leće, 1/2 dkg masti ili ulja, 1 dkg luka, 2 dkg masti, sol, papar, 1 žemlju, 3 dkg brašna, malo octa.

Leću očistite i operite, pa je kao i grah stavite močiti u vodu. Leću zatim ocijedite, još jednom operite i dodajte u zdjelu s propřženim sitno sjecka-

nim lukom i vodom. Kad leća omekša, ocijedite je i protisnite. Od brašna i masti, odnosno ulja napravite zapržak, dolijte ga s malo hladne vode, dodajte protisnutu leću i juhu dolijte vodom u kojoj se kuhala leća. Prema ukusu dodajte soli, mala papra i octa i ostavite da juha kuha desetak minuta. Juhu poslužite s ispŗženom, na kockice izrezanom žemljom ili ploškama suhe kobasice.

JUHA OD MAHUNA

PRIPREMITE: 1 i 1/4 l vode, 15 dkg mahuna, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 1 dcl kiselog vrhnaj, sol, papar, peršin.

Mahune očistite na rezance i kuhajte ih u slanoj vodi. Napravite zapržak od masti ili ulja, zalijte ga hladnom vodom i dodajte u već omekšale mahune. Pet minuta prije nego što juha bude gotova dodajte sol, papar, kiselo vrhnje i mnogo nasjeckanog zelenog peršina.

JUHA OD MRKVICE

PRIPREMITE: 1 i 1/4 l vode ili juhe od kostiju, 30 dkg mrkvice, 4 dkg mrvica, 4 dkg masti, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žemlju, zeleni peršin, sol, papar.

Mrkvicu očistite, izrežite je na manje kockice i kuhajte dok omekša. Kuhanu mrkvu protisnite i stavite na zapržak od masti ili ulja i mrvica, zalijte prvo hladnom, a zatim toplom vodom, posolite i popaprite prema ukusu. U gotovu juhu dodajte kiselo vrhnje i sitno nasjeckani peršin. Uz juhu poslužite ispržene žemlje izrezane na kockice.

JUHA OD RIŽE

PRIPREMITE: 1 i 1/2 l vode ili juhe od kosti, 4 dkg maslaca, 3 dkg brašna, 5 dkg riže, 2 dkg luka, 1 vrganj, 1 žlicu ribanog sira, sol.

Rižu kuhajte u slanoj vodi. Kad omekša, ocijedite je, dodajte vodu ili juhu i zapržak od maslaca i brašna i manju glavicu luka. Zatim izrežite vrganj na ploške i dodajte ga u juhu s ribanim sirom. Neka prokuha, a prije služenja izvadite luk.

JUHA OD SUHOG GRAŠKA

PRIPREMITE: 30 dkg suhog graška, glavicu luka, 2 mrkve, 10 dkg suhe slanine, malo ulja, kockice kruha, sol, papar.

Grašak unaprijed namočite na nekoliko sati, pristavite da se kuha. Skidajte pjenu koja se diže. Nakon sata kuhanja dodajte glavicu luka i mrkve, osolite, popaprite i kuhajte još dva sata (četrdeset minuta u ekspres loncu). Kad se voda skoro da kraja ispari, skuhano povrće protisnite (propasirajte). Slaninu narežite na kockice pa propržite na malo ulja.

Dodajte protisnuto povrće i otprilike litru vode. Pustite da još provrije, provjerite da li je dovoljno slano i papreno. Prije posluživanja dodajte kockice propržеnog kruha.

JUHA OD SVINJSKE GLAVE

PRIPREMITE: glavu od odojka, 1—2 omota povrća za juhu, 10 dkg luka, malo masti, sol, papar, 1 žumanjak, 1 dcl kiselog vrhnja, limunov sok ili kiselkasto vino, zeleni peršin.

Glavu skuhajte s mnogo povrća. Osim povrća za juhu možete dodati kolerabu, graška ili nešto drugo. Kuhajte tako dugo da meso otpada od kosti. Meso nasjeckajte. Izdvojite skuhane mrkve, peršin, i drugo povrće (celer nemojte uzimati jer daje previše mirisa), pa to sameljite mikserom da dobijete gustu masu. Dodajte žutanjak i dalje mješajte. Vratite juhu na vatru, dodajte nasjeckano meso i pupustite da na laganoj vatri kipi i zgusne se. Neprekidno miješajte. Zakiselite vrhnjem i limunovim sokom ili vinom. Provjerite treba li dodati soli i papra. Pomiješajte nasjeckani zeleni peršin.

JUHA OD ŠPARGE

PRIPREMITE: 1 i 1/4 l vode, 1/4 kg šparge, 4 dkg masti, zeleni peršin, sol, papar, 4 dkg brašna, 1 dcl vrhnja, 1 žemlju.

Od masti ili ulja i brašna napravite zapržak koji najprije zalijte hladnom a zatim toplom vodom. Posolite i popaprite juhu u kojoj skuhajte samo gornje dijelove šparge. One tvrde, donje dijelove skuhajte posebno i malo prije nego juhu. Kad šparge budu mekane, istisnite ih i stavite u juhu. Kad juha bude već gotova, dodajte vrhnje, pustite da zavri i prije nego što je poslužite, dodajte joj sitno sjeckani peršin. Uz ovu juhu poslužite pržene žemlje.

JUHA OD ŠPINATA

PRIPREMITE: 25 dkg špinata, 3 dkg maslaca, 1/16 litre vrhnja, 2 žutanjka.

Očistite i operite špinat pa ga u otvorenoj posudi kuhajte nekoliko minuta. Ocijedite ga i protisnite i pomiješajte s vrućim maslacem. Vrhnje izmiješajte sa žutanjcima i dodajte špinat. Prema potrebi smjesu razrijedite vodom u kojoj se kuhao špinat.

JUHA OD VRGANJA

PRIPREMITE: 1 i 1/4 litre vode, 10 dkg svježih ili osušenih vrganja, 6 dkg masti, 1/2 dkg luka, peršina, 4 dkg masti, 4 dkg brašna, sol, papar, 1 dcl kiselog vrhnja.

Očistite, operite i na ploške izrežite vrganje, pa ih poparite kipućom vodom. Ocijedite ih i stavite da se pirjaju na masti ili ulju na kojem ste ispržili sitno sjeckani luk. Od masti i brašna napra-

vite zapržak, zalijte ga vodom i dodajte pirjane vrganje. Za desetak minuta po ukusu dodajte soli i papra i dalje kuhajte juhu. Prije nego što juha bude gotova, dodajte kiselo vrhnje i sitno sjeckani peršin. U juhu stavite pržene, na kockice izrezane žemlje ili dva veća krumpira izrezana na kockice.

JUHA OD RIBE

PRIPREMITE: 3/4 kg ribljih glava, 4 dkg mrkvice, 4 dkg peršina, 2 dkg celera, 1 veći krumpir, 1 i 1/2 dcl vode, sol, papar, ulje.

Riblje glave dobro operite pa ih s očišćenim i izrezanim zelenjem stavite u vodu da se kuhaju. Da juha bude ukusna, možete staviti i malo ribljeg mesa. Osolite i popaprite prema ukusu. Ovu juhu možete poslužiti procijeđenu, bez zelenja i ribljih glava. Priređuje se od svih vrsta ribe.

JUHA S OKRUGLICAMA OD ŠUNKE

PRIPREMITE: čistu mesnu juhu (može i od kocke), 4 suhe žemlje, šalicu toplog mlijeka, 3 dkg maslaca, 2—3 jaja, 1 nasjeckani i na maslacu preprženi luk, malo nasjeckanog zelenog peršina, sol, 10 dkg sitno isjeckane šunke (ili suhog mesa) sitno nasjeckanog vlasca.

Žemlje narežite na tanke ploške, namočite ih u mlijeko. Maslac miješajte pjenasto, u to dodajte luk, jaja, peršin, malo soli. Žemlje ocijedite i dodajte ih u smjesu. Na kraju dodajte šunku (ili suho meso). Izradite male kuglice i polako ih kuhajte u kipućoj slanoj vodi 10 minuta. Izvadite ih, prelijte juhom i pospite vlascem.

KISELA JUHA OD SVINJSKOG MESA

PRIPREMITE: 1/2 kg svinjetine, 1/4 kg svinjske jetre, 2 lovorova lista, 2 režnja bijelog luka, 1 glavicu luka, 1 korijen od peršina, 1 mrkvu, 2 žlice kiselog vrhnja, malo octa i malo crvene paprike, 4—5 zrnca papra, 1 žlicu masti, 2 žlice brašna.

Operite meso i izrežite ga na krupnije komade. Sitno izrežite jetru i sve skupa stavite u hladnu vodu da se kuha. Kad juha provri, dodajte lovorov list, bijeli luk, glavicu luka (cijelu, ne nasjeckanu!), peršin, mrkvu, papar i osolite prema ukusu. Kad meso omekša, napravite zapržak od žlice masti, dvije žlice brašna i malo crvene paprike. Sve skupa kuhajte još pola sata, zatim ostavite juhu da malo pristane, pa dodajte 2 žlice kiselog vrhnja. Pošto juha nekoliko minuta vri, skinite je sa štednjaka, izvadite zelenje, luk i lovorov list, pa je još vruću poslužite.

KREM JUHA OD BUČE (BUNDEVE)

PRIPREMITE: 1/4 kg graha, 35 dkg buče, 2 režnja češnjaka, 2—3 žlice ukuhane rajčice, sol, papar, 2 žlice škrobnog brašna, 2 dcl vrhnja, zeleni peršin.

Grah kuhajte jedan sat u osoljenoj vodi. Zatim dodajte buče narezane na kockice, češnjak i rajčice. Popaprite. Kuhano povrće protisnite i vratite u lonac. Dodajte dvije žlice škrobnog brašna umiješanog s dva decilitra vrhnja. Provjerite okus, dodajte još začina ako je potrebno. Zakiselite limunovim sokom ako želite. Propržite komadiće kruha, dodajte ih juhi pa obilato pospite kosanim zelenim peršinom.

KREM JUHA OD RAJČICA

PRIPREMITE: 2 velike glavice luka, 3—4 veće grančice celera, 3/4 kg rajčice, 1 žutanjak, 1 dcl vrhnja, zeleni peršin, ulje, sol.

Na ulju ispržite nasjeckani luk i celer, dodajte oprane i narezane rajčice, propržite pa zalijte s jednom i pol litrom vode. Osolite i kuhajte dok se rajčice ne raspadnu. Protisnite (propasirajte) juhu i vratite na vatru da zakuha. Neka još malo vri da se zgusne. Vilicom u zdjelici razmutite žutanjak i pomiješajte s vrhnjem. Ulijte u kipuću juhu i odmah maknite sa vatre da ne zakipi. Obilato pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

LIČKA KISELA JUHA OD JANJETINE

PRIPREMITE: 1/4 kg janjetine od plećke ili prsa, vezicu zeleni, vezicu peršinova lista, 5 dkg korabe,

5 dkg kelja, malo češnjaka, luka, papra u zrnu, 4 dkg riže, malo limunova soka, 1 lovorov list, sol, kiselo vrhnje i 2 žutanjka.

Oprano i očišćeno meso izrežite na manje kockice i stavite da se kuha u dosta vode. Kad juha prokuha, pokupite pjenu i dodajte zelenje izrezano na kockice, cijeli luk i češnjak, lovorov list, žlicom zgnječeni papar i sol. Ostavite juhu da dalje kuha, a u posebnoj zdjeli u slanoj vodi skuhajte kelj izrezan na šire rezance. Rižu također skuhajte u osoljenoj vodi pa je ocijedite i isperite čistom hladnom vodom. Kad meso i zelenje omekšaju, ocijedite juhu, a u posebnoj zdjelici pjenasto umutite žutanjke, vrhnje i limunov sok. Stalno je miješajući, smjesi dodajte malo-pomalo vruću juhu. U juhu dodajte rižu, meso i povrće (bacite lovorov list, češnjak i držite je na toplome mjestu.

LJEVANCI ZA JUHU

PRIPREMITE: 1 jaje, 3 dkg brašna.

U razmućeno jaje dodajte brašno, sve skupa dobro izmiješajte da ne bude grudica i onda smjesu lijevajte iz lončića u kipuću juhu. Ljevance u juhi pustite da samo jednom zavru i juhu odmah poslužite.

Ljevanci su osobito dobri pridodatak goveđoj juhi.

PILEĆA JUHA

PRIPREMITE: 1/2 manjeg pileta, 1 l vode, sol, 1/2 glavice luka, 1/2 vezice zeleni, nasjeckani peršin.

Osolite očišćeno oprano pile i stavite da se kuha u vodi. Kuha se jedan do dva sata na umjerenoj vatri. Nakon pola sata, odnosno jedan sat što se juha kuhala, dodajte pola glavice luka i očišćenu opranu zelen. Gotovu juhu procijedite i začinite nasjeckanim peršinom, a dodajte joj valjuške od krupice ili valjuške od pilećeg mesa. Kuhano meso poslužit ćete kao zasebno jelo s umakom od hrena.

POVRTNA KREM JUHA

PRIPREMITE: svežnjić povrća za juhu, 3—4 mrkve, 10 dkg očišćenog graška, 1/4 kg cvjetače, 1 svežnjić zelenog peršina, 1/2 l kokošje juhe, (kocka), 1/2 l mlijeka, 3 žlice brašna, sol.

Očišćeno povrće skuhajte u kokošjoj juhi, protisnite ga (propasirajte) ili zgnječite mikserom. Dodajte mlijeko pomiješano s brašnom. Vratite na vatru da kuha otprilike pet minuta da se zgusne, pa obilato pospite nasjeckanim zelenim perišnom.

PRAŠKA JUHA

PRIPREMITE: 3 dkg masti, 4 dkg brašna, 10 dkg suhog mesa, 1/4 kg krumpira, 2 1/2 dcl mlijeka, sol, papar.

Ogulite krumpir, izrežite ga na veće kocke i stavite da se kuha. Kad se skuha, protisnite ga, ali nemojte proliti vodu u kojoj se kuhao, jer će vam dobro doći da njome zalijete zapržak. Operite suho meso i skuhajte ga, pa kad se malo ohladi, izrežite ga na kockice. Od brašna i masti napravite zapržak, zalijte ga hladnom vodom, dodajte protisnuti krumpir, izrezano suho meso, mlijeko i malo vode u kojoj se kuhao krumpir i one u kojoj se kuhalo suho meso. Posolite i popaprite prema ukusu.

PROLJETNA JUHA

PRIPREMITE: 1/2 kg govedine, 1 kg telećih kostiju, sol, 15, zrna papra, list lovora, dva poriluka, glavicu luka, 2 žlice ukuhane rajčice, 2 žličice mljevene crvene paprike, 1 režanj češnjaka, 2 mrkve, 1/2 korijena celera, komad kupusa, malo kelerabe, široke rezance, zeleni peršin, naribani sir.

Govedinu i kosti pristavite u tri litre hladne vode. Kad zavri skidajte pjenu, dodajte sol, papar, lovor, i zeleni dio poriluka, pa kuhajte dva do tri sata. Stavite juhu da se hladi, a posebno ispirjajte usitnjeni luk i bijeli dio poriluka, dodajte rajčicu, mljevenu crvenu papriku i nasjeckajte češnjak. Zalijte procijeđenom juhom. Kad zavri, dodajte narezane mrkve, celer, korijen peršina, kupus i kolerabu. Kad povrće omekša (otprilike pola sata kuhanja), dodajte široke rezance i komade skuhanog mesa. Kad bude gotovo, dodajte nasjeckani zeleni peršin i po želji pospite sirom.

SRIJEMSKA JUHA

PRIPREMITE: 1 kokoš, 1/4 kg luka, 5 dkg masti, 5 dkg brašna, 2 žutanjka, 3 žlice vrhnja, 2 žlice vinskog octa, zeleni peršin, sol, crvenu papriku, nekoliko zrna papra.

Očišćenu i opranu kokoš razrežite na komade i stavite je u hladnu vodu da se kuha. Vode treba da bude samo toliko da prekrije kokoš. U juhu zatim dodajte sitno nasjeckani luk, sol, papar i crvenu papriku. Juha se kuha na blagoj vatri, a kad meso bude gotovo kuhano, dodajte zapržak od masti i brašna. Prije nego što juhu sklonite sa štednjaka, dodajte joj ocat i sve skupa prokuhajte. U zdjeli u kojoj ćete poslužiti juhu za to vrijeme razmutite žutanjke s vrhnjem i polako dolijte juhu, dodajte sitno sjeckani peršin i u gotovu juhu složite komade kuhanog mesa.

TIROLSKA JUHA

PRIPREMITE: 1/2 šalice graška, 4 šalice vode, 1 žličicu soli, 2 žličice margarina ili masti, 1/2 šalice celera izrezanog na kocke, 1 veliki krumpir, 1 veliki luk, 1 žlicu nasjeckanog peršina, 1 žlicu brašna.

Grašak kuhajte u osoljenoj vodi da omekša, pa ga zatim protisnite i zamiješajte u vodu u kojoj se kuhao. Na masti, odnosno margarinu ispirjajte luk izrezan na kriške, celer i krumpir izrezan na kockice i na kraju dodajte sjeckani peršin. Kad povrće omekša, dodajte mu brašno, zalijte ga graškovom juhom i ostavite da kuha četvrt sata.

ZIMSKA GUSTA JUHA

PPRIPREMITE: 2 ploške carskog mesa, 2 manja luka, 1 režanj bijelog luka, 2 mrkvice, 1 korijen od peršina, zeleni celer, 1/2 manje glavice zelja, 1/2 cvjetače, 1/4 kg rajčice (ili 2 žlice ukuhane rajčice), 6 dkg suhe slanine, 1 list lovora sol, mljeveni papar, 5 zrna papra, zeleni peršin.

Carsko meso narežite na tanke rezance. Očistite i operite sve zelenje, mrkvicu i korijen od peršina narežite na ploškice, ostalo nasjeckajte. U velikom loncu, na malo ulja ispržite nasjeckano carsko meso i slaninu. Kad postane prozirno, dodajte luk i bijeli luk, a nakon izvjesnog vremena ostalo zelenje. Pržite još 5 minuta, dobro miješajući. Zatim dodajte litru i pol hladne vode. Osolite i popaprite prema ukusu, dodajte zeleni peršin, zeleni celer i lovor. Kada provri, ostavite da kuha još jedan sat. Dodajte tjesteninu i kuhajte još 20 minuta.

ŽLIČNJACI OD KRUPICE ZA JUHU

PRIPREMITE: 3 dkg masti, 1 jaje, 3 dkg krupice sol, zeleni peršin.

U dobro izmiješanu mast dodajte jaje, krupicu, sol i sitno nasjeckani peršin. Smjesu ostavite da stoji četvrt sata. Pošto je promiješate, žlicom napravite žličnjake i stavljajte ih u vrelu juhu i ostavite da kuhaju deset minuta.

jela od mesa

ASPIK OD ŠUNKE

PRIPREMITE: pola litre bijelog vina, 8 listova želatine, 1/4 l vode, papra, octa, malo šećera i malo soli, 10 dkg kuhane šunke, nekoliko razrezaka paprike, mali krastavac. Za ukras: ploškice od jajeta i masline.

Najprije skuhajte vino i dodajte mu želatinu razmočenu u vodi. Začinite solju, octom i šećerom ali pripazite da se ne presoli, jer je i šunka slana. Mali sloj želatine nalijte u zdjelu, pustite da se stvrdne i zatim dodajte ploškice jajeta i masline. Sada pomiješajte šunku, papriku i nareske od krastavaca s ostatkom želatine i time napunite posudu i ostavite da se skruti. Poslije izlijte masu iz zdjele i poslužite uz pikant umak.

BOLONJSKA RIŽA

PRIPREMITE: glavicu luka, 1 mrkvu, 1 režanj bijelog luka, 5 dkg suhe slanine, 12,5 dkg šunke, 12,5 dkg isjeckane govedine, 3 žlice ulja, malo rajčice, sol, papar 1/2 l crvenog vina, 2 šalice riže.

Slaninu i šunku izrežite na kockice i ispržite na vrućem ulju skupa s isjeckanim mesom. Dodajte sitno izrezani luk, mrkvicu, bijeli luk i malo ukuhane rajčice, sol, papar, vino i 1/4 l vode. Kuhajte oko 20 minuta. Rižu posebno kuhajte oko 10 minuta u slanoj vodi, ocijedite je, složite u zdjelu i prelijte vrućim umakom.

BOLONJESKI ŠPAGETI

PRIPREMITE: 2 žlice ulja (po mogućnosti maslinovog), 2 glavice luka, 1 mrkvu, malo celerovog korijenja, 45 dkg samljevene govedine, 2 žlice brašna, 1,5 dcl govede juhe i isto toliko crnog vina, 40 dkg rajčice, sol, papar, nasjeckani zeleni peršin, majoran, origan, 25 dkg špageta (najtanjih), malo ulja, ribani parmezan.

Na ulju pirjajte nasjeckani luk, sitno naribanu mrkvicu i celer. Kad povrće dobije boju, dodajte govedinu i pojačajte vatru. Kad meso postane hrustavo, smanjite vatru, dodajte brašno, rajčice, pod-

lijte juhom i crnim vinom osolite, popaprite, dodajte mnogo peršina, te majoran i origan. Pirjajte na slaboj vatri najmanje jedan sat. Špagete skuhajte u dvije i pol litre osoljene vode, ocijedite ih, zamastite s malo ulja i poslužite s umakom i sirom.

BOSANSKA KALJA

PRIPREMITE: 1 kg bravetine ili svinjetine, 40 dkg luka, 10 dkg masti, 4 dkg ukuhane rajčice, malo mljevene suhe paprike, kumina, 1 kg kupusa, soli, mljevenog papra, češnjaka, zelenog peršina, 1 dcl kiselog vrhnja.

Oprano meso razrežite na osam komada. Sitno sjeckani luk propržite na vreloj masti, a zatim mu dodajte papriku, češnjak, pola vezice sitno sjeckanog peršina i ukuhanu rajčicu, pa sve skupa malo pirjajate. Dodajte meso, osolite ga i pirjajte skupa s lukom i začinima, dodavajući pomalo vode, dok meso malo omekša. Glavicu kupusa kojoj odstranite vanjske listove, razrežite na četiri dijela po visini, tako da se lišće drži srednjeg korijena glavice. Kupus stavite na meso i sve skupa dolijte juhom ili vrućom vodom tako da tekućina prekrije meso. Kalju popaprite i pirjajte u poklopljenoj zdjeli. Poslužite je ovako: na svaki tanjur stavite jedan dio mesa, na meso kupus koji prelijte s malo vrhnja i pospite sitno sjeckanim peršinom. Uz kalju poslužite kuhani krumpir.

BOSANSKE ĆUFTE OD JANJETINE

PRIPREMITE: 1/2 kg janjetine, 1 režanj češnjaka, 1/2 glavice luka, sol, papar, 1/2 žemlje, 3 žlice masti ili ulja, 2 jaja, 1/4 litre kiselog mlijeka.

Oprano meso sameljite na stroju, posolite ga, popaprite, dodajte zgnječeni režanj bijelog luka, pola razmočene i ocijeđene žemlje i sitno sjeckani luk ispržen na masti ili ulju. Meso s pridodacima dobro izmiješajte, pravite ćufte i pržite ih s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Pržene ćufte stavite u zdjelu na pari da se ne ohlade i pripravite umak: u zdjelu stavite žlicu masti ili ulja, pa dodajte kiselo mlijeko s razmućenim jajima. Umak prelijte preko ćufteta i sve skupa stavite u pećnicu na laganu vatru. Nakon pola sata do sat pirjanja, poslužite ih. Ćufteta s bijelim umakom vrlo će lijepo izgledati ako ih prelijete s malo vrućeg ulja ili masti zamiješane s crvenom paprikom.

BUBREZI NA KISELO

PRIPREMITE: 3/4 kg telećih ili svinjskih bubrega, 4 dkg masti, 2 luka, 2 velike žlice brašna, 1/2 l vode ili juhe, malo octa, papar, 2—3 žlice kiselog vrhnja, malo šećera i soli.

Bubrege dobro očistite i namočite 2—3 sata u vodu da izgube miris. Zatim ih razrežite na tanke ploške. Na vreloj masti zažarite sitno narezani luk, na

to stavite u brašno uvaljane bubrege da malo zažate. Zalijte vodom ili juhom, začinite paprom i octom te 10 minuta pirjajte. Na kraju dodajte kiselo vrhnje, malo šećera i sol.

BUBREZI S POVRĆEM I RIŽOM

PRIPREMITE: 12 dkg riže, dvadesetak dkg raznog povrća, 3—4 odreska mesnate suhe slanine, 1—2 režnja češnjaka, 12 janjećih bubrega, sol, papar, brašno, 1/4 l juhe, 5—6 rajčica, veliku zelenu papriku.

U četvrt litre kipuće osoljene vode uspite rižu. Kad voda ponovo zakipi dodajte usitnjeno povrće. Pokrijte i kuhajte pet minuta. Onda promiješajte, smanjite vatru i pirjajte još desetak minuta da riža i povrće omekšaju, a tekućina se ishlapi. U međuvremenu na sasvim malo ulja prepržite narezanu slaninu, dodajte češnjak i na tome ispržite bubrege koje ste dobro oprali, narezali, osolili i uvaljali u brašno, kojem ste dodali papra. Pržite dvije-tri minute, zalijte juhom, dodajte narezane rajčice i papriku, osolite i dalje pirjajte. Time prelijte rižu i stavite da se zapeče u prethodno zagrijanoj pećnici (20 minuta).

BUBREZI U UMAKU

PRIPREMITE: 1/2 kg svinjskih bubrega, ukuhane rajčice, 2 sirove rajčice (mogu biti i smrznute), 2 luka, 4 ploške suhe slanine, 4 dkg masti, 1/4 l juhe, 2 velike žlice kiselog vrhnja, 1 veliku žlicu brašna, sol, papar.

Bubrege 2—3 sata močite u vodi da izgube miris, zatim ih razrežite napola i dobro očistite. Još jednom ih dobro operite i osušite. Iznutra ih namažite ukuhanom rajčicom, obložite ploškama luka i sirove rajčice i zatim ponovno spojite polovice. Svaki bubreg umotajte ploškom suhe slanine i pričvrstite čačkalicama. Ispecite ih na vrućoj masti dok postanu posve smeđi, a zatim ih zalijte vrelom juhom Bubrege tako pirjajte 15 minuta, a onda dodajte brašno umućeno u vrhnje.

BUGARSKI LONAC

PRIPREMITE: 12,5 dkg suhe slanine, 50 dkg ovčetine, 25 dkg luka, 5 komada poriluka, 50 dkg mrkve, sol, papar, papriku, 75 dkg krumpira, 1/8 vrhnja, peršin.

Suhu slaninu narežite na kockice i ispržite. Ovčetinu izrežite na rezance i ispecite je na masti od slanine. Luk, poriluk i mrkvicu očistite, izrežite na komadiće i dodajte mesu. To posolite, dodajte paprike i dvije šalice tople vode, a nakon 15 minuta krumpir izrezan na ploške. U to sve umiješajte vrhnje i pustite da kuha još dvadesetak minuta. Prije služenja pospite sjeckanim peršinom.

BURGUNDSKI SLOŽENAC OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1,25 kg krumpira, 10 dkg suhe slanine, 10 dkg naribanog sira, 2 žlice masti, 6 žlica ulja, 2 kobasice za kuhanje (kranjske npr.), papar, 1 dcl kiselog vrhnja.

Ogulite krumpir, operite ga i narežite na vrlo tanke ploške. U posudi otopite mast, složite red krumpira, osolite i popaprite. Na to stavite male komadiće slanine i pospite sirom. Slažite dalje redove na isti način. Kad potrošite polovicu priređenih namirnica, stavite u jedan red kobasice narezane na ploške i dalje slažite redove. Pomiješajte ulje i vrhnje, time zalijte složenac. Posudu poklopite i stavite u pećnicu da se peče na vrlo slaboj vatri.

ČIMBUR

PRIPREMITE: 1/2 kg janjećeg mesa, 1 žlicu ulja, 1/8 kg luka, papar, sol, 4 jaja, limunov sok.

Meso sameljite na stroju. Na ulju propržite sitno sjeckani luk, a zatim dodajte i mljeveno meso. Posolite ga i popaprite prema ukusu. Kad se meso prorži (više puta ga promiješajte), stavite ga u zdjelu od vatrostalnog stakla u kojoj ćete ga poslužiti, pa na meso razbijte četiri jaja, ali pazite da se ne razliju. Jaja možete preliti s malo vrućeg maslaca, posolite i sve skupa stavite u pećnicu samo toliko da se jaja stisnu. Zdjelu možete staviti i samo na paru. Uz čimbur poslužite i limunov sok.

DALMATINSKA PAŠTICADA

PRIPREMITE: 75 dkg goveđeg buta, 4 režnja dugu- ljasto rezanog češnjaka, par klinčića, suhe slanine, 1 oveću glavicu luka, 10 dkg masti, korijen celera, sol, papar, muškatni oraščić, pola čaše prošeka, pola žličice gusto ukuhane rajčice, vinski ocat, juhu.

Goveđi but nabockajte s par klinčića, češnjakom i suhom slaninom. Tako pripremljeno meso treba da odleži preko noći u dobrom octu (kvasini). Sitno nasjeckajte luk, ili još bolje — izribajte ga, bacite ga na mast, sitno isjeckajte celer pa dodajte luku zajedno s malo soli, papra i struganog oraščića. Na to dodajte i meso neka se prži sa svih strana dok ne ostane bez soka. Tada ga zalijte prošekom u kojem ste rastopili pola žličice pirea od rajčice. Umjesto prošeka može biti i crno vina, ali onda dodajte

dvije kocke šećera. Kad prošek ili vino provri, dolijeva se juhom ili vodom da meso bude pokriveno i neka dalje kuha na vrlo tihoj vatri 3—4 sata. Kad bude gotovo, izrežite meso na odreske i opet složite u sok, te opet kuhajte istiha pola sata. Sok mora biti tamnosmeđ. Ako nije, na masti propržite malo sitno prosijanih mrvica, užutite žličicu pirea od rajčica i dodajte mesu malo prije nego što bude gotovo. U umak odmah na početku možete dodati nekoliko suhih šljiva.

DUBROVAČKI ODRESCI

PRIPREMITE: 6 lijepih odrezaka, brašno, jaje, mrvice, ulje, maslac, 6 ribljih fileta (ringlica), limun, masline.

Odreske istucite, uvaljajte ih u brašno, umočite u razmućeno jaje, pa u mrvice (kao bečke odreske). Pržite po dva odreska na laganoj vatri u mješavini ulja i maslaca. S obje strane pržite po pet minuta, a pečene držite na toplom. Izradite pjenasto pet dekagrama maslaca pa u njemu zgnječite vilicom šest fileta. Time namažite svaki odrezak s jedne strane. Poslažite ih na zagrijani pladanj, pa svaki odrezak ukrasite kolutom limuna i polovicom masline.

ĐUVEČ

PRIPREMITE: 1/2 kg svinjskih rebara, 10 dkg masti, 10 dkg luka, 8 paprika, 1 kg rajčica, sol, papar, rižu.

Na masti propržite sitno sjeckani luk i očišćene i na kolutove izrezane paprike. Rižu očistite i operite, a rajčice izrežite na ploške. U zdjelu složite red pirjane paprike, red riže, red rajčica. (Svaki red rajčica treba malo osoliti i popapriti.) Gledajte da na vrhu zdjele ostanu rajčice, pa na njih složite opranu, izrezanu svinjetinu, prethodno malo proprženu. Đuveč stavite u pećnicu na umjerenu vatru. Đuveč je najbolje pripremiti u vatrostalnoj zdjeli i u njoj poslužiti.

EKSPRES PAŠTETA

PRIPREMITE: 10 dkg šampinjona, 2 tvrdo kuhana jaja, 10 dkg maslaca, 1 veću konzervu jetrene paštete, 1—2 dcl konjaka, zeleni peršin, limunov sok, sol, papar, po želji malo majčine dušice, meso iz juhe, suhu slaninu.

Očišćene gljive narežite na tanke listiće i ispirjajte na malo maslaca. Dva puta sameljite meso iz juhe i tvrdo kuhana jaja. Preostali maslac dobro izmi-

ješajte da se pjeni, dodajte samljeveno meso, nasjeckani zeleni peršin, osolite, popaprite, zalijte konjakom, dodajte paštetu iz konzerve i po ukusu limunova soka. Dno i stranice posude obložite tankim odrescima suhe slanine i dobro utisnite masu. Ostavite da se dobro ohladi i stvrdne, a onda istresite na pladanj.

FILEKI

PRIPREMITE: 1/2 kg fileka, 10 dkg luka, 3 režnja češnjaka, 10 dkg slanine, 4 dkg masti ili ulja, 4 dkg brašna, zeleni peršin, papar, sol, limun, ukuhanu rajčicu, parmezan.

Fileke dobro očistite, operite i stavite da se kuhaju u vodi s izrezanim lukom. Da bi bili posve meki, kuhajte ih na umjerenoj vatri 3—4 sata. Kuhane fileke izrežite na rezance, slaninu na sitne komade, a od masti i brašna napravite zapržak kojem dodajte malo sitno sjeckanog luka i češnjaka. Zapržak zalijte hladnom vodom, pa kad provri, dodajte mu izrezane fileke i slaninu, osolite i popaprite prema ukusu i zalijevajte vodom u kojoj su se kuhali fileki. Pošto se fileki ispirjaju, dodajte im ukuhanu rajčicu, sitno sjeckani peršin i izribani parmezan. Poslužite s kriškama limuna. Ako želite da sok od fileka bude gušći, možete ga malo pobrašniti.

FRANCUSKI LONAC OD REPA

PRIPREMITE: 1 kg govedeg repa, maslac, šalicu nasjeckane mrkvice, šalicu nasjeckanog celerovog korijena, šalicu nasjeckanog luka, 1 režanj češnjaka, papar u zrnu, 2 lista lovora, malo majčine dušice, 1 litru goveđe juhe, čašu crnog vina, 8—10 sasvim malih mrkvica, 12 mladih krumpirića, 1/4 kg očišćenog graška, pola šalice brašna, sol.

Goveđi rep narežite na komade debele 5 cm, poslažite na lim, dodajte maslac i pecite u pećnici oko pola sata na slaboj vatri. U međuvremenu pirjajte na maslacu nasjeckano povrće s češnjakom, lovorom i majčinom dušicom. U to dodajte isprženi rep, zalijte juhom, osolite, popaprite i kuhajte oko tri sata. Zalijte vinom i stavite u hladnjak. Drugog dana skinite pažljivo masnoću s površine i zagrijte na slaboj vatri. Dodajte očišćene mrkvice, krumpiriće i grašak, pa kuhajte otprilike pola sata da i to povrće omekša. Brašno pomiješajte s istom količinom vode, dodajte u lonac i kuhajte još 5 minuta. Provjerite treba li još soli i papra.

FRANKFURTSKA PEČENKA

PRIPREMITE: 50 dkg govedine od buta, 2 safalade, 5 dkg masti, 15 dkg brašna, 15 dkg mrkve, sol, papar, 2 dkg brašna, 1 dcl kiselog vrhnja, crvene paprike.

Govedinu operite i očistite od kožica, istucite je u obliku velikog nareska, osolite i popaprite. Oguljene safalade stavite jednu do druge i zavijte u meso koje zatim zavežite. Na masti propržite na ploške izrezanu mrkvu, dodajte malo crvene paprike i na kraju meso uvaljajte u brašno i sve skupa ostavite da se pirja u vlastitom soku. Nakon toga ga pirjajte uz dolijevanje vode sve dok meso omekša. Izvadite mrkvu iz umaka, protisnite je, pomiješajte s umakom, dodajte kiselo vrhnje i jednim dijelom umaka prelijte pirjano meso, očišćeno od konca i izrezano na ploške. Ostatak umaka stavite u posebnu zdjelu. Uz frankfurtsku pečenku poslužite pirjani krumpir, rižu, valjuške od krumpira ili kuhano tijesto.

GOVEDINA U PIKANTNOM UMAKU

PRIPREMITE: 1/2 kg govedine iz juhe, 2 velika luka, malo zelenog peršina, žlicu brašna, žlicu ukuhane rajčice, žlicu kapara, 1/2 l juhe.

Iz goveđe juhe izvadite meso i narežite ga na kockice. Na masti ili ulju ispržite narezani luk, zatim dodajte sitno sjeckani peršin i žlicu brašna. Kad brašno požuti, dodajte rajčicu, kapare i juhu. Dobro sve promiješajte i dodajte govedini, zatim ostavite da još 45 minuta kuha na posve laganoj vatri uz povremeno miješanje.

GOVEĐA PEČENICA NA TURSKI NAČIN

PRIPREMITE: 50 dkg goveđe pečenice, 15 dkg maslaca, 1 čašicu vinjaka, 1 luk, 1 papriku, 10 dkg šampinjona, 1 režanj bijelog luka, papriku, papar, sol

Izrezanu, opranu i osoljenu goveđu pečenicu propržite na maslacu, prelijte vinjakom i zapalite. Pečeno meso izvadite iz tave i u soku od pečenja propirjajte sitno sjeckani luk, šampinjone, zgnječeni režanj bijelog luka, na rezance izrezanu papriku i sve skupa začinite. Kao prilog poslužite kuhanu rižu i grašak.

GOVEĐA PEČENKA

PRIPREMITE: 10 dkg suhe slanine, 1,5 kg goveđe pečenke, 2 žlice masti ili ulja, 2 glavice luka, 2 mrkve, lovorov list, sol, papar, 1—2 krastavca, malo ju-

he, octa, 4 dcl vrhnja, 2 žlice maslaca, 2 žlice brašna.

Narežite slaninu u dugačke rezance kojima nabodite (našpikajte) pečenku, pa je vežite pamukom ili tankom uzicom. Propržite je na zagrijanoj masti sa svih strana da dobije boju, dodajte narezani luk, mrkvu, lovor i krastavce, sve osolite i popaprite. Pecite u pećnici 2—2,5 sata. S vremena na vrijeme podlijevajte juhom u koju ste dodali malo octa. Nakon sat i pol pečenja prelijte vrhnjem. Ispečenu pečenku narežite na što tanje odreske a sok procijedite, dodajte mješavinu od maslaca i brašna. Prokuhajte i dodajte toliko juhe da dobijete ne pregusti umak kojim prelijte pečenku.

GOVEĐI JEZIK U POLJSKOM UMAKU

PRIPREMITE: goveđi jezik, vezicu zeleni za juhu. Za umak: 2 žlice maslaca, žlicu brašna, luk, žlicu šećera, 1/4 l crvenog vina, 2 žlice soka od pečenke, 5 dkg grožđica, 5 dkg badema.

Goveđi jezik kuhajte sa zelenjem i kad bude posve mekan, ogulite ga i izrežite na ploške. Od maslaca i brašna napravite zapržak, dodajte sjeckani luk, razrijedite juhom u kojoj se kuhao jezik i pustite da malo provri. Na kraju dodajte vino, grožđice i bademe.

GOVEĐI ODRESCI U UMAKU OD GLJIVA

PRIPREMITE: 1 kg govedine, sol, papar, ulje, češnjak, 1/4 kg svježih gljiva, limunov sok, 2—3 žlice kiselog vrhnja, 2—3 žlice vode.

Govedinu izrežite na odreske, očistite od žilica, pa onda svaki odrezak posebno natarite s režnjem češnjaka da poprimi miris. Sad ih popaprite i ostavite u zdjeli s uljem oko dva sata. Odreske izvadite i ocijedite ih s obje strane na vrućem ulju pa ih onda odmah izvadite iz zdjele i složite na vruć tanjur. Na ulju na kojem ste pržili odreske sad popržite očišćene, obarene i izrezane gljive. U pržene gljive dodajte limunova soka, kiselo vrhnje i 2—3 žlice vode i sve skupa malo propirjajte. U vatrostalnu posudu složite pržene odreske, prelijte ih pirjanim gljivama i umakom i stavite u pećnicu da se još malo zapeku.

GRČKA SARMA

PRIPREMITE: 1 kg ribanog kiselog kupusa, 1/4 govedine, 1/4 kg suhog svinjskog mesa, 1/4 kg riže, 1 jaje, 1/4 litre mlijeka, veću glavicu luka, slatke crvene paprike, papra i sol.

Na vrućoj masti ispirjajte sitno sjeckani luk, pa dodajte kiseli kupus i opranu rižu. Uz dolijevanje

vode pirjajte sve dok kupus omekša. Govedinu sameljite i pirjajte na masti i luku, pa prema ukusu dodajte soli, papra i slatke crvene paprike. U namazanu zdjelu slažite red kupusa s rižom, pa red pirjanog mesa, tako da na vrhu ostane kupus. U mlijeku razmutite jedno cijelo jaje pa prelijte jelo i stavite u pećnicu da se peče dok se zarumeni.

GULAŠ

PRIPREMITE: 1 kg govedine od plećke, 12 dkg masti ili ulja, 25 dkg luka, 1 režanj češnjaka, 15 grama mljevene crvene paprike, sol, po želji malo kima.

Meso narežite na komadiće od 3—4 dkg, operite ge i osolite. Luk očistite, nasjeckajte i ispržite na masti. Poprašite paprikom, dodajte meso, zgnječite češnjak i kim. Kad meso dobije boju, zalijte s malo vode i pirjajte dva sata na slaboj vatri. U ekspres loncu 25 minuta.

GULAŠ »ESTERHAZY«

PRIPREMITE: jednake dijelove goveđeg, ovčjeg i svinjskog mesa, nekoliko glavica luka, krumpira, mast, sol, papar i papriku.

Meso izrežite na kockice, a luk na tanke ploške. Ispržite luk i dodajte meso. Kad se to malo propprži, zalijte čistom juhom (od kocke), dodajte krumpir narezan na kockice, sol, mirodije i polako kuhajte.

GULAŠ OD JETRE

PRIPREMITE: 10 dkg slanine, 25 dkg luka, 3 žlice ulja, 1/2 kg jetre, 2—3 crvene kisele paprike, 3 svježe zelene paprike, 1/8 l vode, 1/4 l vrhnja, sol, papar, mljevene slatke paprike.

Slaninu i luk narežite na kockice i proprižite na ulju, a zatim izvadite, pustite da se ocijedi i stavite na tanjur. Nakon toga ispržite jetru narezanu na komadiće, dodajte joj narezanu crvenu i zelenu papriku, luk i slaninu, malo vode i sol. Pustite da se sve to skupa pirja u pokrivenoj posudi oko 15 minuta. Na kraju dodajte vrhnje, mljevene paprike i prema ukusu papra.

GULAŠ OD OVČETINE

PRIPREMITE: 1/2 kg nemasne ovčetine, 4 žlice ulja, 2 glavice luka, 1 dcl vrhnja, lovorov list, žlicu brašna, sol, papar.

Ovčetinu izrezanu na kockice posolite i popaprite te je pržite na vrućem ulju dok dobije lijepu boju. Dodajte zatim luk izrezan na ploške i ponovno sve malo prepecite. Zatim dodajte pola litre vode i pustite da se gulaš pirja jedan sat. Vrhnje i brašno

dobro umiješajte, dodajte gulašu i sve skupa kuhajte još 10 minuta. Poslužite vruće!

HLADETINA

PRIPREMITE: 1/2 kg svinjetine (meso, noge, kožice, uši), 4 dkg mrkve, 2 dkg peršinova korijena, 4 dkg luka, 5 zrna papra, 2 lista lovora, 1,5 dcl octa, 1,5 l vode.

Operite i očistite svinjske kožice, noge i meso i stavite ih da se kuhaju u hladnoj vodi. Kad to provri, dodajte očišćeno i na ploške izrezano zelenje, lovorov list, papar i sol. Hladetina se kuha oko tri sata, pa kad meso bude mekano, ocijedite ga, izrežite na manje kockice i složite u staklenu zdjelu. Vodu u kojoj se meso kuhalo procijedite i ostavite da se malo ohladi. Pokupite mast s vrha vode pa njome prelijte meso. Hladetinu ostavite na hladnome mjestu ili u hladnjaku da se stisne. Uz hladetinu poslužite ulje, ocat i papar.

HRENOVKE S JAJIMA

PRIPREMITE: 1 par hrenovki, malo masti, 4 jaja, sol i papar.

Hrenovke izrežite na osam komada i stavite ih na vruću mast ili ulje da se popržе. Okrećite ih da se isprže sa svih strana i da porumene, pa tek onda preko njih prelijte razmućena jaja. Kajganu posolite i popaprite prema ukusu i poslužite uz krumpirovu i zelenu salatu.

HRENOVKE U UMAKU

PRIPREMITE: 4 para hrenovki, umak od rajčica, senf, papar, list lovora, žličicu šećera, malo limunova soka i crnog vina.

Hrenovke obarite u kipućoj vodi, pa ih zatim izrežite na komadiće i stavite u umak od rajčica kojem ste dodali žličicu senfa, lovorov list, papra, žličicu šećera, malo limunova soka i crnog vina.

JANJEĆE PEČENJE

PRIPREMITE: 3/4 kg janjetine od buta, 10 dkg suhe slanine, papar, bijeli luk, 2 glavice crvenog luka, 1—2 mrkvice, 10 dkg masti, sol, 3/8 l vode ili juhe, 2 velike žlice brašna, crveno vino, kiselo vrhnje.

Oprano meso očistite od kožica i masne tvari. Slaninu narežite na režnjeve i njome nabodite meso. Natrljajte paprom i nasjeckanim češnjakom. Po-

sudu (lim) zagrijte da se mast u njoj rastopi. Pečenje pecite u pećnici da postane smeđe. Tek tada ga solite, dodajte tekućinu, luk razrezan na polovice i mrkvu narezanu na ploške. Pecite još sat i pol na laganoj vatri. Pečenje zatim izvadite, u sok dodajte brašno i pustite da provri. Dodajte vino i kiselo vrhnje.

JANJEĆA PRSA NADJEVENA POVRĆEM

PRIPREMITE: 1 kg janjećih prsa, 1/4 kg špinata, 10 dkg šunke, 1 žemlju ili veću krišku kruha, 1 cijelo jaje, malo mlijeka, luka, papra, soli.

Očistite i operite špinat pa ga prokuhajte nekoliko minuta u osoljenoj vodi. Ocijedite vodu i špinat sameljite strojem za mljevenje mesa ili ga sitno nasjeckajte. Sjeckanom špinatu dodajte sitno sjeckanu šunku, sjeckani luk ispržen na masti ili ulju, papra prema ukusu. U ovu potpuno hladnu smjesu dodajte ocijeđenu žemlju ili kruh nakvašen u mlijeku i jedno cijelo jaje. Ovim nadjevom nadjenite oprana janjeća prsa i zašijte ih bijelim koncem. Pecite na masti ili ulju u vrućoj pećnici. Kad pečenje bude gotovo, izvadite konac, izrežite meso na komade i prelijte sokom od pečenja.

JANJEĆI BUT NA ISTARSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 kg janjećeg buta, 10 dkg pršuta, 10 dkg maslaca, 15 dkg mrkve, 1,5 dcl bijelog vina, malo soli, papra i 1 janjeću mrežicu (maramicu).

Oprano i očišćeno meso sameljite na stroju za mljevenje mesa, pa mu dodajte malo soli i papra. Samljevenom mesu dajte oblik buta, ovijte ga tankim ploškama pršuta i stavite u janjeću maramicu. Meso u maramici stavite u zdjelu s rastopljenim maslacem da se peče, i oko mesa stavite mrkvu izrezanu na tanke ploške. Meso i mrkvu dolijte vinom i sve skupa pirjajte na blagoj vatri oko jedan sat. Kad meso omekša, izvadite ga iz zdjele, a u umak dodajte malo vode, prokuhajte ga i procijedite kroz gustu cjediljku. Meso izrežite oštrim nožem, složite ga na zdjelu opet u obliku buta i preliveno umakom poslužite uz dodatak žličnjaka od krumpira i zelene salate.

JANJETINA NA ČEŠKI NAČIN

PRIPREMITE: 1/2 malog janjeta, 25 dkg svježe slanine, 3 veća režnja bijelog luka, 20 dkg mrvica, sol 1 žlicu ulja, 1 žlicu maslaca, 1 žlicu svinjske masti.

Usitnite svježu slaninu, ali ne rezanjem, nego struganjem, tako da postane poput kreme, u to umiješajte vrlo sitno nasjeckani bijeli luk. Janjetinu oči-

stite, operite, osolite i natrljajte s obje strane gornjom mješavinom (tako da je cijelu potrošite). U posudi za pečenje na slaboj vatri rastopite mješavinu masnoća (ulja, maslaca i masti), na to položite janjetinu i pecite je cijeli sat na vrlo slaboj vatri. S vremena na vrijeme okrećite i polijevajte pečenku. Nakon jednog sata izvadite je iz pećnice i pospite mrvicama. Za to vrijeme neka vam se pećnica dobro zagrije, jer je sada potrebna jaka vatra na kojoj ćete peći janjetinu još deset do petnaest minuta dok požuti i dobije hrustavu koricu.

JETRA »ESTERHAZY« S POVRĆEM

PRIPREMITE: 50 dkg svinjske jetre, 2 žlice brašna, mast, sol, papar, 10 dkg celera, 1 poriluk, 2 mrkve, glavicu luka, kiseli krastavac.

Jetru narežite na ploške, uvaljajte u brašno i ispržite na masti. Prženu jetru stavite na zdjelu. Prije služenja je posolite i popaprite. Povrće izrežite na rezance, pirjajte s komadićima luka na masti i s malo vode na umjerenoj vatri. Kad bude gotovo, dodajte sol i malo brašna. Povrće stavite u zdjelu oko jetre i na kraju dajte kiseli izrezani krastavac.

JETRA U CRVENOM VINU

PRIPREMITE: 3 glavice luka, maslac, lovorov list, papar, sol, peršinov list, 1/2 čaše crvenog vina, jetru, brašno, ulje.

Luk narezan na tanke režnjeve stavite u vatrostalnu posudu i na njega poslažite komadiće maslaca. To zatim pospite komadićima lovorova lista i isjeckanim peršinom, posolite, i popaprite, a zatim dodajte vino i žlicu vode i sve skupa pirjajte 10 minuta. U međuvremenu jetru narežite na tanke ploške, uvaljajte u brašno i ispržite na vrućem ulju. Prženu jetru stavite na luk i sve skupa pokriveno stavite u vruću pećnicu i pecite oko 15 minuta.

JEZIK U UMAKU

PRIPREMITE: 1 jezik, 1 mrkvu, 2 listića peršina, lovorov list, 10 dkg slanine, 8 dkg luka, 3 dkg masti, 8 dkg brašna, 3 dkg masti i 1 dcl vina.

Skuhajte goveđi jezik u vodi sa zelenjem, lovorovim listom i paprom. Kad jezik omekša, izvadite ga iz vode, očistite, nabodite izrezanom slaninom. Na masti pirjajte sjeckani luk s malo crvene paprike i dodajte kuhani jezik. Zapršku od 3 dkg masti i 3 dkg brašna zalijte vodom u kojoj se kuhao jezik, pa kad prokuha, prelijte njome jezik. Ostavite sve skupa da kuha pet minuta, pa onda dodajte vrhnje. Ako želite, možete dodati dvije suhe kobasice izrezane na ploške, koje treba malo prokuhati s jezikom i umakom.

KRPICE SA ŠUNKOM

PRIPREMITE: 4 dcl brašna za tijesto, 4 dkg maslaca, 2 jaja, 2 dcl kiselog vrhnja, 16 dkg sitno narezane šunke, mrvice.

Od brašna načinite rezance i izrežite ih na centimetar velike krpice. Stavite ih u hladnu vodu da provru, zatim ih ocijedite i neka se ohlade. Zatim izmiješajte maslac, jaja i vrhnje sa šunkom, pomiješajte ocijeđene krpice i metnite ih u posve glatki, mrvicama posuti kalup da se ispeku.

KUHANA SVINJSKA GLAVA

PRIPREMITE: svinjsku glavu, zelenje za juhu, glavicu luka, papra u zrnu, sol, kumin, crvenu papriku.

Dobro očistite i operite svinjsku glavu i stavite je kuhati u kipuću vodu kojoj ste dodali zelenje za juhu, luk, sok 6—8 zrna papra, malo paprike i kumina. Nakon otprilike 2,5 sata glava je kuhana. Skuhano meso odvojite od kosti i izrežite na komadiće. U ocijeđenoj juhi u kojoj se kuhala glava, skuhajte rezance.

LAŽNI ZEC

PRIPREMITE: 50 dkg mljevenog miješanog mesa, 2 žemlje namočene u mlijeko, 2 jaja, komadić pržene slanine, filete, sitno isjeckani luk, peršin, sol, papar i papriku, 2 tvrdo kuhana jaja, slaninu narezanu kao rezance i 2 dcl kiselog vrhnja.

Meso dobro izmiješano s istisnutim žemljama, sitno nasjeckanim lukom, komadićem pržene slanine, filetima, peršinom i sa 2 jaja. Prema ukusu dodajte soli, papra i paprike. Kad dobijete glatku smjesu, u sredinu nje stavite 2 tvrdo kuhana jaja, pa je oblikujte. U masu nabodite komadiće slanine i pecite u pećnici 30—40 minuta. Kod pečenja, meso zalijevajte mašću od ispržene slanine. Kad meso bude gotovo, prelijte ga s kiselim vrhnjem i pecite još pet minuta.

MAKARONI S PRŠUTOM

PRIPREMITE: 40 dkg makarona, 2 dcl kiselog vrhnja, 15 dkg pršuta ili kuhanog suhog mesa, 8 dkg maslaca, 5 dkg ribanog parmezana, sol, papar.

Polovicu pršuta ili suhog mesa sitno nasjeckajte i u jednoj zdjelici pomiješajte sa dvije-tri žlice kiselog vrhnja. Za to vrijeme stavite u osoljenu vodu kuhati makarone. Kad budu napola kuhani, ocijedite ih i stavite u zdjelu s maslacem i ostatkom pršuta ili sjeckanog suhog mesa, parmezanom i malo

popra da se zapeku na blagoj vatri. Makarone s pršutom poslužite u vrućoj zdjeli. Prije nego što ih iznesete na stol, dodajte onaj pršut s vrhnjem i ostatak vrhnja.

MARSEJSKI ŠPAGETI

PRIPREMITE: 1/2 kg špageta, malo maslinova ulja (ili običnog), 20 dkg gljiva, 2 žlice ukuhane rajčice, listiće celera, 30 dkg mljevenog mesa, 7 dkg maslina, sol, papar.

Špagete skuhajte. Posebno priredite preljev: očišćene i nasjeckane gljive prepržite na maslinovu ulju, dodajte rajčicu i nasjeckano celerovo lišće. Meso ispržite posebno i dodajte u gljive, osolite, popaprite, dodajte masline i ostavite na vatri još 10 minuta. Pomiješajte sa špagetima i poslužite vrlo vruće.

MESO S POVRĆEM

PRIPREMITE: 1/2 kg goveđih odrezaka, 1/2 kg mahuna, 1/2 kg paprike, 1/2 kg rajčica, dvije veće glavice luka, crvene paprike, 3 dkg masti ili ulja, dvije žlice brašna.

Odreske očistite i pripremite, pa ih na blagoj vatri propržite s jedne i druge strane na masti ili ulju na kojem ste već zažutjeli sitno sjeckani luk. Kad se odresci isprže, dodajte sol, crvenu papriku, oprane, očišćene i na kolutove izrezane papirke i očišćene mahune. (Ako jelo pripravljate u ekspresnom loncu, odmah dodajte i na kriške izrezane rajčice, sve pospite brašnom i ostavite bez dolijevanja vode da se pirja u loncu 10 do 20 minuta, što ovisi o kvaliteti mesa.) Na blagoj vatri pirjajte povrće uz lagano dolijevanje vode, zatim dodajte na kriške izrezane rajčice, pospite brašnom i pirjajte na laganoj vatri.

MILANSKA »PIZZA«

PRIPREMITE: 20 dkg brašna, 1,5 dkg kvasa, 5 dkg maslaca ili margarina, 1 jaje, malo mlijeka, sol, 50 dkg rajčice, luk, papra, kriške salame, kobasice, sira.

Od brašna, kvasca, maslaca i jaja načinite tijesto i pustite ga da se diže, a zatim ga stavite u dobro namazan i brašnom posut okrugli oblik. Tijesto najprije obložite kriškama rajčica i posoljenim i poparenim kolutovima prženog luka. Nakon toga složite kriške salame, kobasice i sira. Kad se tijesto digne, ispecite ga u vrućoj pećnici.

MIRIŠLJAVI ODRESCI

PRIPREMITE: 4 kotleta, žlicu maslaca, sol, papar, nasjeckani zeleni peršin, mljevenu crvenu papriku, sol, ulje.

Zarežite kotlete tako da dobijete džep. Pomiješajte maslac sa soli, paprom, nasjeckanim peršinom i crvenom paprikom. Time ispunite »džep«, otvor zatvorite čačkalicom, a kotlete ispržite.

MLADA PEČENA SVINJETINA S KORICOM

PRIPREMITE: 1 kg svinjetine od buta ili rebara, 3 dkg masti, sol.

Meso operite i stavite da se kuha u vrućoj vodi, ali tako da kožica s donje strane bude u vodi. Nakon pola sata, pošto kožica omekša, izvadite meso iz vode i kožicu zarežite 1/2 cm duboko u razmacima od 1 centimetra uzduž i poprijeko, pa meso posolite i stavite ga u zdjelu da se peče s kožicom okrenutom prema gore. Meso zalijte vrućom mašću ili uljem i pecite ga otprilike sat i po, stalno ga zalijevajući vlastitim sokom i hladnom vodom.

MOZAK S KAPARAMA

PRIPREMITE: 2 teleća mozga, 2 žlice maslaca ili margarina, malo kapara, 4 rajčice, 3 žlice bijelog vina, sol, peršin.

Mozak očistite i operite, a zatim ga 10 minuta držite u osoljenoj i zaoctenoj vodi. Zagrijte maslac ili margarin, pa dodajte ocijeđeni mozak, rajčice izrezane na ploške, kapare i bijelo vino i sve skupa polako pirjajte. Ako je potrebno, dodajte još malo soli i na kraju sitno sjeckani peršin. U umak možete dodati još malo maslaca, pa njime prelijte pečeni mozak i rajčice, te poslužite sa zelenom salatom.

MUSAKA OD KELJA

PRIPREMITE: 3 mekše glavice kelja, 2 jaja, 1/2 l brašna, 3/4 l mlijeka, 4—5 žlica masti ili ulja, 1 glavicu isjeckanog luka, 1/4 kg govedine, 1/4 kg svinjetine, soli, papra.

Načinite gusto tijesto kao za palačinke: u 3/4 l mlijeka zamiješajte oko 1/7 l brašna, 2 žutanjka i snijeg od 2 bjelanjka, a zatim posolite i ostavite da stoji. Kelj očistite od vanjskog lišća, izrežite stabljiku i svaku glavicu rasijecite na 8 dijelova. Kelj poparite vrelom vodom, a zatim ga dobro ocijedite. Na tavi dobro ugrijte mast, viljuškom umočite svaku osminu kelja u tijesto za palačinke i pržite na masti

tako da s obje strane porumene. U drugu zdjelu stavite na žlicu masti glavicu isjeckanog luka, pa kad luk malo požuti, dodajte samljeveno goveđe i svinjsko meso, sol, papar i ostavite da se polagano pirja. Zatim u posudu — najbolje glinenu — složite red kelja, zatim red prženog mesa, sve dok se posuda napuni. Svaki red zalijte s malo kiselog vrhnja ili kiselim mlijekom, ili mlijekom u kojem ste zamutili 1—2 jaja. Posudu stavite u pećnicu da se musaka peče ok 3/4 sata.

MUSAKA OD KISELOG KUPUSA

PRIPREMITE: 1 kg kiselog zelja, 10 dkg slanine (sušene), 10 dkg luka, 5 dkg riže, 1/2 kg suhog mesa, 2 dcl vrhnja, 4 dkg masti ili ulja, sol, papar, 2 dkg šećera.

Na masti ili ulju ispržite šećer, pa zatim dodajte kiselo zelje izrezano na rezance i pirjajte ga na umjerenoj vatri dok omekša. Posebno ispržite slaninu izrezanu na kockice i sitno sjeckani luk, izvadite opranu i obrisanu rižu, dolijte malo vode i sve skupa pirjajte dok riža omekša. U međuvremenu skuhajte suho meso i skuhano izrežite na kockice. Kad kupus i riža omekšaju, uzmite vatrostalnu zdjelu i slažite musaku — red pirjanog zelja, red pirjane riže, red sjeckanog suhog mesa. Na svaki red stavite malo vrhnja. Ostatkom vrhnja prelijte musaku i stavite je u pećnicu da se peče.

MUSAKA OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1,5 kg krumpira, 50 dkg govedine, 10 dkg luka, 5 dkg masti, 2 jaja, 2 dcl vrhnja, sol, papar.

Operite krumpir i stavite ga da se kuha u kori. Kad krumpir bude mekan, ogulite ga i izrežite na ploške. Sitno posjeckajte govedinu i propirjajte je na masti na kojoj ste ispržili sitno sjeckani luk. U zdjelu od vatrostalnog stakla, mašćom, slažite red krumpira, pa red sjeckanog propirjanog mesa. Svaki red malo posolite i popaprite. Kad složite sav krumpir i meso, razmutite jaja, dodajte im vrhnje i sve skupa prelijte preko musake. Musaku stavite u pećnicu da se zapeče.

MUSAKA OD MAHUNA

PRIPREMITE: 1 kg mahuna, 2 žlice masti ili ulja, 2 srednje glavice luka, 1/2 govedine, 1/4 kg svinjetine, 2 jaja, malo kiselog vrhnja ili kiselog mlijeka, sol, papar, peršin.

Oprane i očišćene mahune razrežite po dužini i pirjajte na vrućoj masti ili ulju (1 žlica masti ili ulja) na kojem ste propržili glavicu sitno sjeckanog luka. Za vrijeme pirjanja povremeno dodajte malo vode u mahune i pirjajte ih dok ne omekšaju. Dok se mahune pirjaju, smeljite ili nasjeckajte govedinu

i svinjetinu, pa meso propržite na malo masti ili ulja s glavicom sitno sjeckanog luka. Proprženo meso ostavite da se ohladi, pa mu onda dodajte jedno jaje, sol, papar i sitno sjeckani peršin. U veću zdjelu slažite red pirjanih mahuna, red mesa, dok sve potrošite, ali pazite da na vrhu zdjele budu mahune. Jedno jaje razmutite u kiselom vrhnju ili mlijeku i njime prelijte musaku. Dodajte još malo masti ili ulja pa musaku stavite u toplu pećnicu da se peče na umjerenoj vatri.

MUSAKA OD PATLIDŽANA

PRIPREMITE: 3 veća plava patlidžana, 8 dkg brašna, 3 jaja, 10 dkg masti ili ulja, 20 dkg luka, 2 dcl kiselog vrhnja, 1/2 kg sjeckanog mesa, 1/4 kg krumpira.

Operite patlidžane, izrežite ih na ploške, osolite i ostavite da malo stoje. Malo ih ocijedite, uvaljajte u brašno pa u razmućeno jaje i propržite ih s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Na preostaloj masti propržite sitno sjeckani luk, pa mu dodajte sjeckano meso. Sve skupa posolite i popaprite. Skuhajte krumpir u kori. U posebnu zdjelu slažite red kuhanih, na ploške izrezanih krumpira, red sjeckanog mesa, red isprženih patlidžana, dok sve potrošite. U vrhnju razmutite jaja i prelijte preko musake. Musaku stavite u pećnicu da se zapeče.

MUSAKA OD ŠPINATA

PRIPREMITE: 1,5 kg špinata, 20 dkg mljevenog mesa, 10 dkg suhe slanine, 5 dkg kobasice-pečenice, 6 jaja, sol, papar, mrvice.

Očišćeni i oprani špinat kuhajte 5 minuta u kipućoj vodi i zatim ga dobro ocijedite. Slaninu izrezanu na kockice otopite, dodajte mljeveno meso i pržite 10 minuta s narezanim kobasicama. Po želji možete i samljeti. Posudu za pečenje namažite uljem i pospite mrvicama. Stavite sloj špinata, pa sloj mesa, zatim na ploške narezana tvrdo kuhana jaja, opet špinat i tako naizmjence do kraja. Pecite u pećnici ili kuhajte u kipućoj vodi (u obliku za varenac) 20 minuta.

NADJEVENI KRUMPIRI

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 1/4 suhog mesa, 2 dkg masti, zeleni peršin, 2 dkg luka, 3 žlice vrhnja, 1 žutanjak, 2 dcl vrhnja, sol.

Velike zdrave krumpire ogulite i izdubite, pa ih zatim nadjenite i prelivene vrhnjem (2 dcl vrhnja) stavite u pećnicu da se peku. Nadjev: nasjeckajte kuhano meso i propržite ga na masti na kojoj ste zažutili sjeckani luk. Kad se meso malo ohladi, dodajte mu žutanjke i sitno sjeckani peršin. Uz nadjevene krumpire možete poslužiti i umak od rajčice.

NADJEVENO PECIVO

PRIPREMITE: 8 okruglih peciva, 8 dkg maslaca, 20 dkg pariške kobase, 3 žlice ribanog sira, sol i peršin, 2 jaja i krastavce.

Nasjeckajte kobasu, tvrdo kuhana jaja, krastavce i peršin pa sve izmiješajte, dodavajući smekšani maslac, ribani sir i malo soli. Pecivu odrežite kapice, malo ih izdubite i nadjenite pripremljenom smjesom, pa ih onda poklopite kapicama i stavite u vruću pećnicu. Ostavite ih u pećnici desetak minuta i poslužite tople uz čaj.

NAMAZ OD ČVARAKA

PRIPREMITE: 1/4 kg čvaraka, 3 jaja, 1 veliki kiseli krastavac, 1 glavicu luka srednje veličine, 1 žlicu kapara i 2 žlice senfa.

Čvarke, tvrdo kuhana jaja, kiseli krastavac i glavicu luka sameljite tri puta u stroju za mljevenje mesa. U smjesu zatim dodajte senf, sitno sjeckane kapare, posolite i popaprite prema ukusu.

ODRESCI OD MLJEVENOG MESA U UMAKU

PRIPREMITE: 1/2 kg mljevene ili sjeckane svinjetine, 1 jaje, 1 žemlju ili kruha, 10 dkg masti ili ulja, 1 dcl vrhnja, malo luka, sol, papar, brašno i umak od rajčice.

U mljeveno ili sjeckano meso dodajte razmočenu i ocijeđenu žemlju ili kruh, cijelo jaje, na masti ili ulju ispržen sitno sjeckani luk, sol i papar prema ukusu. Sve skupa dobro izmiješajte i pravite male popečke, uvaljajte ih u brašno i pecite na vrućoj masti. Napravite umak od rajčice, dodajte kiselo vrhnje i pečene popečke. Ostavite da sve skupa malo kuha na umjerenoj vatri.

OVČJI KOTLETI

PRIPREMITE: 8 većih kotleta, mrvica, ribani sir, 2 cijela jaja, 10 dkg maslaca, 10 dkg masti.

Kotlete očistite od žilica i loja, istucite ih batom, posolite i umočite u rastopljeni maslac. Uvaljajte ih u mrvice pomiješane s ribanim sirom i zamočite u razmućeno jaje i pržite na vrućoj masti ili ulju s obje strane. Poslužite ih uz dodatak pirjane riže ili krumpira.

PALAČINKE SA ŠUNKOM

PRIPREMITE: za palačinke 1 jaje, 10 dkg brašna, 1 dcl mlijeka, 3 dkg masti, sol. Za nadjev: 5 dkg maslaca, 1 jaje, 30 dkg šunke, 2 dcl vrhnja.

Zamiješajte i ispecite palačinke (da torta bude izdašnija, uzmite dvostruku smjesu za palačinke). U oveću okruglu zdjelu slažite pečene palačinke i svaku namažite nadjevom od šunke. Kad potrošite sve palačinke, tortu prelijte kiselim vrhnjem i stavite u pećnicu da se sve skupa zapeče. Uz palačinke sa šunkom poslužite zelenu salatu. Nadjev se priređuje ovako: sitno isjeckajte šunku, dajte joj pjenasto umućeni maslac i jedno jaje. U nadjev možete dodati i malo kiselog vrhnja.

PAPRIKAŠ

PRIPREMITE: 1,5 kg mesa (teletine, janjetine ili piletine), 10 dkg masti ili ulja, 30 dkg luka, 1 dkg mljevene crvene paprike, 3 svježe paprike, 30 dkg rajčice, sol, 1 režanj češnjaka, brašno i 4 dcl vrhnja.

Očistite luk, nasjeckajte ga i ispržite ga na masti. Dodajte crvenu papriku i češnjak. Meso narežite na kockice, dodajte luka i propržite na jakoj vatri. Zatim dodajte narezane rajčice i paprike, pa skuhajte sve na slaboj vatri. Vrhnje pomiješajte s brašnom, dodajte jelu i još neko vrijeme kuhajte.

PEČENA SVINJETINA NA FRANCUSKI NAČIN

PRIPREMITE: 75 dkg svinjetine, 6 manjih rajčica, 6 debrecinki ili tanjih pečenica, 20 dkg šampinjona, sol, papar, 5 dkg maslaca ili margarina, peršin.

Oprano meso posolite i popaprite, a zatim namažite maslacem ili margarinom i pecite tako da bude sa svih strana dobro pečeno i rumeno. Uz meso stavite da se peku i oprani i očišćeni šampinjoni i kobasice. U posebnoj zdjeli na jakoj vatri ispecite oprane rajčice. Prije nego što poslužite pečenje, ukrasite ga pečenim rajčicama i peršinovim lišćem i listovima salate.

PEČENJE OD SJECKANOG MESA I ŠUNKE

PRIPREMITE: 30 dkg govedine, 30 dkg svinjetine, 15 dkg šunke ili kuhanog suhog mesa, 1 pecivo, malo mlijeka, 2 jaja, 2 srednje kisela krastavca, 1 slanu srdelu, 1 glavicu luka, sol, papar, mrvice, malo maslaca, 2 žlice masti ili ulja i 1 bjelanjak.

Na stroju sameljite govedinu, svinjetinu i šunku, odnosno suho meso. I pecivo namočeno u mlijeku sameljite na stroju skupa s mesom, pa smjesu još jednom sameljite. Zatim mesu dodajte 2 cijela jaja, sitno sjeckane kisele krastavce, sitno sjeckani i na masti preprženi luk, sitno isjeckanu očišćenu srdelu. Posolite i popaprite po ukusu i sve dobro izmiješajte. Od mesa napravite valjak, uvaljajte ga u mrvice i namažite bjelanjcem. Stavite ga u lim namazan mašću, da se peče. Oko mesa stavite nekoliko grudica maslaca ili margari-

na i neka se peče oko jedan sat. Prije nego što meso poslužite, izrežite ga na ploške. Zelena i krumpirova salata izvrstan su pridodatak.

PIRJANA GOVEDINA S JAJIMA

PRIPREMITE: 1/2 kg govedine od buta, 3 tvrdo kuhana jaja, 5 dkg masti, 15 dkg luka, 15 dkg mrkvice, 2 dkg brašna, 1 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, crvene paprike.

Opranu govedinu istucite u veliki odrezak, osolite i popaprite. Očišćena kuhana jaja složite na meso jedno do drugog, a zatim meso savijte i prošijte na kraju bijelim koncem. Na masti propržite na ploške izrezani luk i izrezanu mrkvu. Dodajte malo crvene paprike a zatim i meso prethodno uvaljano u brašno. Meso pirjajte na luku i mrkvi prvo u vlastitom soku, a poslije uz dolijevanje vode, dok omekša. Izvadite meso iz zdjele, stavite ga na daščicu, a umak protisnite. Meso ponovno stavite u zdjelu, prelijte ga umakom, dodajte kiselo vrhnje i sve skupa pustite da provri. Iz mesa izvadite konce, izrežite ga na ploške i prelijte s malo umaka, a ostatak umaka poslužite u posebnoj zdjelici. Umjesto govedine možete na isti način pripraviti i meso od telećeg buta.

PIRJANA GOVEDINA S KRASTAVCIMA

PRIPREMITE: 3/4 kg govedine, 5 dkg slanine, sol, papar, 2 dkg kiselih krastavaca, 5 dkg masti, 10 dkg luka, 20 dkg mrkve, 2 dkg brašna, 1/2 dcl vina i 1 dcl kiselog vrhnja.

Luk i mrkvu izrežite na ploške, pa propržite na vrućoj masti. Za to vrijeme očišćeno i oprano meso malo potucite batom, pa ga nadjenite štapićima slanine i krastavaca i začinite solju i paprom. Ovako pripremljeno meso stavite u zdjelu na isprženi luk i mrkvu i uz povremeno dolijevanje vode pirjajte dok omekša. Zatim meso izvadite iz zdjele, u umak dodajte malo brašna, i pošto zažuti, dolijte ga vinom i s malo vode. Pošto umak malo prokuha, protisnite ga, dodajte vrhnje i ponovo ga stavite na štednjak da provri. Pirjano meso izrežite na ploške, složite u zdjelu i prelijte umakom.

PIRJANA JETRA S PAPRIKOM

PRIPREMITE: 1/2 kg teleće jetre, 7 dkg masti ili ulja, 10 dkg luka, dvije veće paprike, sol, papar, crvenu papriku.

Na masti ili ulju ispirjajte na blagoj vatri na kolutove izrezani luk, a zatim i na kolutove izrezanu papriku. Za to vrijeme očistite jetru i izrežite je na rezance. Kad paprika bude mekana, dodajte

rezanu jetru, propirjajte je na jačoj vatri, dodajte crvene paprike i soli, dolijte malo vode i sve skupa ostavite da se pirja još nekoliko minuta.

PIRJANA KORABA SA SVINJETINOM

PRIPREMITE: 1 kg korabe, 8 dkg masti, 40 dkg svinjetine, 5 dkg luka, peršin.

Ogulite korabu i izrežite je na rezance. Pirjajte na masti ili ulju i sitno sjeckanom luku. Poslije dodajte sjeckanu svinjetinu i pirjajte dok omekša. Posolite i popaprite prema ukusu.

PIRJANO TELEĆE PEČENJE

PRIPREMITE: 8 dkg masti, 2 mrkvice, 1 luk, sol, papar, ružmarin, 1 čašu bijelog vina, 1/4 l juhe, 3 velike žlice kiselog vrhnja, 1 žlicu brašna.

U posudi zagrijte mast i na njoj pecite meso u komadu sa svih strana, tako da postane smeđe. Dodajte sol i mirodije te očišćene, oprane i po duljini razrezane mrkvice, nasjeckani i isprženi luk. Zalijte vinom i pirjajte polako na blagoj vatri jedan sat. Zalijte vrućom juhom. Meso izvadite, a ostalo protisnite. Brašno razmutite u vrhnju, dodajte sok te pustite da provri. Meso narežite i prelijte sokom ili sok poslužite posebno.

PIRJANO SRCE

PRIPREMITE: 5 dkg slanine, 50 dkg telećeg srca, 50 dkg povrća (mrkve, celera, poriluka), 2 dcl vrhnja, 20 dkg šampinjona.

Slaninu izrežite na kockice, zagrijte i na njoj popržite izrezano srce. Dodajte narezano povrće, malo vode ili juhe i lagano pirjajte dok posve omekša. Dodajte sol, papar i pirjane šampinjone.

PISANA PEČENKA U SLANINI

PRIPREMITE: 3/4 kg pisane pečenke, 15 dkg suhe slanine, 2 dkg masti, zeleni peršin, 2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar.

Očišćenu pisanu pečenku osolite i popaprite, obložite tankim ploškama slanine i zavežite. Na zagrijanu mast stavite meso da se peče, pa kad bude napola pečeno, sklonite ga sa štednjaka i napravite zarez nožem otprilike na svaka 2 cm, i u njih zabodite ostatak sitno sjeckane slanine pomiješane s isjeckanim peršinom i isjeckanim lukom preprženim na slanini. Pečenku dalje pecite uz lagano dolijevanje vode. Kad se meso ispeče, izvadite ga iz zdjele, skinite konac kojim ste ga bili zavezali, razrežite na ploške i složite na pladanj. U umak zamiješajte vrhnje, pustite da prokuha i zatim njime prelijte pečenku ili ga posebno poslužite. Lijepo će izgledati ako pečenku ukrasite

zelenim peršinom, kojom oguljenom jabukom i borovnicama.

PLAVI PATLIDŽANI S MESOM

PRIPREMITE: 3 plava patlidžana, 8 dkg brašna, 1 jaje, 10 dkg masti ili ulja, 1/2 kg pečene teletine, 20 dkg luka, 2 jaja, 2 dcl vrhnja.

Oprane patlidžane izrežite na ploške, posolite i ostavite da malo stoje posoljeni, zatim ih ocijedite od vode koju puste, uvaljajte u brašno i u razmućeno jaje i pržite na vrućoj masti ili ulju. Na masti koja ostane nakon prženja patlidžana ispirjajte sitno sjeckani luk, dodajte na manje komade izrezanu pečenu teletinu i sve zajedno još malo propirjajte. U zdjelu slažite red pohanih patlidžana, red pirjanog mesa, dok sve utrošite, ali tako da u najgornjem redu budu patlidžani. U vrhnju razmutite 2 jaja i sve skupa prelijte preko složenca, pa ga stavite malo u pećnicu da se propeče.

POGAČICE OD ČVARAKA

P IPREMITE: 30 dkg brašna, 15 dkg čvaraka, 1 jaje i 2 žutanjka, 4 žlice kiselog vrhnja, 3 dkg pjenice, 1,5 dcl mlijeka, sol, papar.

Nasjeckajte čvarke, pa ih izmiješajte s brašnom i žutanjcima: poslije dodajte vrhnje, sol, papar, mlijeko i dignutu pjenicu. Umijesite tijesto i stavite ga da počiva na toplome mjestu oko pola sata. Nekoliko puta tijesto razvaljajte i preklopite, pa kad ga dobro izradite, razvaljajte u plošku debelu otprilike 2 cm. Oblikom ili čašom izrežite pogačice, odozgo ih namažite razmućenim jajem i stavite da se peku u mašću namazanoj zdjeli.

POHANA JANJETINA

PRIPREMITE : 1 kg janjećih rebara, 2 jaja, 10 dkg mrvica, 5 dkg brašna, 1/4 kg masti ili ulja, sol.

Janjeća rebra operite i izrežite ih na komade veličine poput odrezaka, a ako je janje veće, meso režite na kotlete. Posoljeno meso uvaljajte najprije u brašno, zatim u razmućeno jaje i na kraju u mrvice. Zatim ga s obje strane pržite na vrućoj masti.

POHANI JEZIK

PRIPREMITE: 1/2 kg jezika, 8 dkg brašna, 10 dkg mrvica, 1 jaje, sol, 15 dkg masti ili ulja.

Očišćeni jezik skuhajte u posoljenoj vodi. Zatim ga ogulite i izrežite na ploške, uvaljajte ih u brašno, jaje i mrvice pa ih pržite s obje strane na vrlo vrućoj masti odnosno ulju.

PUNJENA JANJEĆA PLEĆKA

PRIPREMITE: 1 janjeću plećku, 5 dkg masti, 10 dkg suhe slanine, 1 glavicu luka, 10 dkg gljiva, 5 dkg mrvica, 1 jaje, pola decilitra vrhnja, 2 žlice nasjeckanog zelenog peršina, sol, papar, ulje.

Opranu i dobro obrisanu janjeću plećku pripremite za punjenje: vrlo oštrim šiljatim nožem odvojite meso od gornje kosti, zatim od lopatice. Nož držite što bliže plosnato uz kost da meso ostane lijepo u komadu. Pazite da ga ne zarežete, već se točno držite same kosti. Odvojite sada meso od obje kosti. Ponovo naoštrenim nožem odvajajte na mjestima gdje se još drži. Zapalite pećnicu da se grije. Na masti ispržite slaninu, luk i gljive. Dodajte mrvice i maknite s vatre. Umiješajte jaje, vrhnje i zeleni peršin. Osolite, popaprite. Tim nadjevom ispunite dobivenu šupljinu u janjećoj plećki. Otvor stisnite na krajevima pa cijelu pečenku dobro zavežite čvrstim pamukom ili tankom uzicom. Pecite otprilike 45 minuta. Zalijevajte uljem. Sa gotove pečenke skinete uzicu.

PUNJENA PAPRIKA

PRIPREMITE: 8 zelenih paprika, 1 jaje, 30 dkg mesa, 3 dkg masti, 1 dkg luka, zeleni peršin, 5 dkg riže, sol. Za umak: 1 kg rajčica, 4 dkg masti, 4 dkg brašna, malo šećera, 1 dcl kiselog vrhnja.

Oprane paprike izdubite, operite i malo poparite kipućom vodom. Oprano meso (govedinu i svinjetinu) sameljite na stroju ili sitno isjeckajte. Sitno isjeckajte i luk i ispržite na masti. Prženom luku dodajte isjeckano meso, sve skupa malo propirjajte, pa dodajte soli, papra i opranu rižu. Kad se nadjev malo rashladi, dodajte mu jedno cijelo jaje i nadjenite pripremljene paprike. (Ako želite, meso ne morate pirjati s lukom, već jednostavno pirjani luk dodajte samljevenom ili isjeckanom mesu, a zatim i sve ostalo — sol ,papar, rižu, jaje — i sve skupa dobro izmiješajte.) Paprike složite u zdjelu tako da stoje uspravno, dolijte vodom i umakom od rajčica i kuhajte na umjerenoj vatri. Umak ćete ovako napraviti: oprane rajčice očistite, izrežite i malo zgnječite, pa ih stavite da se kuhaju u vlastitom soku. Kad omekšaju, protisnite ih kroz sito ili ih sameljite, a zatim umaku dodajte zapržak od masti i brašna. Šećera i soli dodajte prema ukusu.

PUNJENI MLJEVENI ODRESCI

PRIPREMITE: 1/2 kg mljevenog mesa, jedno jaje, dvije žlice brašna, sol, papar, 8 sardelica (iz konzerve), dvije žlice sitno nasjeckanog luka, 1,5 žlicu papra, jednu žličicu senfa, jedan žutanjak, zeleni peršin, ulje.

Pomiješajte meso s jajetom i brašnom, osolite i popaprite. Načinite osam tankih odrezaka. Poseb-

no usitnite sardelice i pomiješajte ih s lukom, kaparima, senfom i žutanjkom. Tim nadjevom premažite svaki drugi odrezak. Poklopite ga onim nenamazanim i na rubovima dobro slijepite. Pospite nasjeckanim zelenim peršinom i ispržite na ulju. Ponovo pospite zelenim peršinom i poslužite.

PUNJENO TELEĆE SRCE

PRIPREMITE: 1 teleće srce; za nadjev: 2 šalice kuhane riže, 1 jaje, 3 velike žlice ribanog sira, 2 svježe rajčice (ili ukuhane), 1/4 l bijelog vina, 1/2 l juhe, 5 dkg maslaca, 4 dkg brašna.

Srce očistite od kožica i unutrašnjih kanalića. Za nadjev pomiješajte rižu, jaje, ribani sir i dodajte rajčice narezane na kriške. Smjesu stavite u šupljinu srca a zatim srce sašijte. U posudi dobro ugrijte maslac i na njemu prepecite srce da postane smeđe, zatim ga prelijte bijelim vinom i juhom. Pirjajte sat i pol, zatim srce izvadite, u sok dodajte brašno i pustite da još jednom provri. Iz srca povadite konce, narežite ga i prije služenja prelijte sokom.

RAGU OD GRAHA

PRIPREMITE: 1 kg graha, 1/2 kg usoljene svinjetine, 30 dkg svježe svinjske glave (uho, dio obraza s kostima), 3 luka, 2 režnja češnjaka, zeleni peršin, listiće celera, 1/2 lista lovora, 1/2 l crvenog vina, papar.

Grah namočite u veliku posudu i pustite ga da stoji najmanje 4—6 sati. Pristavite ga zatim na slabu vatru da lagano provri. U međuvremenu u drugoj posudi pripremite 2 l kipuće vode. Čim grah provri, ocijedite ga i protisnite. Dobivenu kašu stavite opet u prvi lonac i prelijte je kipućom vodom, pokrijte i ostavite da lagano kuha. Nemojte soliti. U međuvremenu operite svinjetinu, stavite je u hladnu vodu i pustite da prokuha i vri 5 minuta. Vodu ocijedite, odmah prelijte kipućom vodom, dodajte glavu, luk i mirodije, ali nemojte soliti. Ostavite da kuha još sat i pol, posebno meso a posebno grah. Ako na kraju ostane suviše tekućine, pojačajte vatru da jako vri i ispari. Tek tada pomiješajte, ali to ne smije biti rijetka juha, nego jelo gusto poput kreme. Prije služenja izrežite meso.

RAGU OD JETRE

PRIPREMITE: 5 dkg jetre, 4 dkg slanine, glavicu luka, 4 dkg brašna, 1/2 l vode, 2 mrkve, malo ukuhane rajčice, sol, papar, mast ili ulje, čašu crnog vina.

Jetru izrežite na kockice i popržite na ulju ili masti skupa sa slaninom i lukom izrezanim na kockice. Zatim pospite brašnom i kad se zagrije, zalijte sa 1/2 l vode, dodajte ribanu mrkvu i malo

ukuhane rajčice. Neka to sve kuha nekoliko minuta. Dodajte soli i papra, a prema ukusu i vino.

RAGU OD SUHOG JEZIKA

PRIPREMITE: 30 dkg suhog jezika, 20 dkg šunke, 12 dkg gljiva, bešamel umak.

Kuhani jezik i šunku izrežite na kockice. Gljive (ako su suhe, treba ih prije popariti kipućom vodom a zatim ocijediti) pirjajte na malo ulja ili masti, a onda sve skupa: i suhi jezik, i šunku, i pirjane gljive izmiješajte s bešamel-umakom.

RAGU OD TELEĆE GLAVE

PRIPREMITE: teleću glavu, 1 cvjetaču, 8 dkg mrkve, 6 dkg celera, 6 dkg peršinova korijena, umak od gljiva, limunov sok, sol i papar.

Očistite i operite teleću glavu i zelenje, pa sve stavite kuhati u osoljenu vodu. Kad meso omekša, izrežite ga na kockice, mrkvu na štapiće, cvjetaču razdijelite u cvjetiće i sve stavite u umak od gljiva u koji ste dodali malo limunova soka. Ako je potrebno, dodajte još malo soli i vrhnja, ostavite da sve skupa prokuha i poslužite.

RAGU S RIŽOM

PRIPREMITE: 1/2 kg govedine za kuhanje, 1 vezicu zelenja, sol, 4 dkg maslaca ili margarina, 5 dkg brašna, 1 luk, papar, 2 žlice ukuhane rajčice, limunova soka, 1 malu žličicu šećera, 1/4 kg mrkve, 1/4 kg očišćenog graška, 25 dkg riže, sol, 2 žlice ulja, luk.

Oprano meso i zelen stavite kuhati u zasoljenu vodu. Kad meso omekša, od maslaca ili margarina napravite zapržak s brašnom i sitno isjeckanim lukom, pa kad potamni, dolijte u nj najprije hladnu vodu, a zatim 1/2 l juhe u kojoj se kuhalo meso. Umak prokuhajte oko pet minuta. Začinite ga solju, paprom, ukuhanom rajčicom, limunovim sokom i šećerom. Ispirjajte mrkvu i grašak i pomiješajte s umakom. Na ulju zapržite ploške luka, ali pazite da ne potamne, pa tome dodajte opranu i očišćenu rižu. Od kuhane riže (ne smije se raskuhati) načinite na pladnju obrub, a u sredinu stavite pripremljeni umak i izrezanu kuhanu govedinu.

RIŽOTO SA ŠUNKOM

PRIPREMITE: 30 dkg šunke, 30 dkg kuhane riže, 20 dkg graška (iz konzerve), 15 dkg gljiva (nije obavezno), 10 dkg masti, sol, peršin, 10 dkg sira za ribanje (nije obavezno).

Sitno narezane gljive pirjajte na vreloj masti, dodajte na kocke narezanu šunku i onda grašak. Stalno miješajte i zatim dodajte kuhanu rižu. Posolite, dodajte sitno nasjeckani zeleni peršin i jedan dio ribanog sira. Dobro promiješajte, smjesu

stavite u oblik preliven hladnom vodom (može se poslužiti i u običnoj zdjeli). Pospite ostatkom ribanog sira.

ROLADA OD ŠUNKE

PRIPREMITE: 4 deblja odreska šunke, 2 žutanjka, 3 dcl ulja, 2 manje glavice luka, 10 dkg riže, sol, papar, limun.

Od žutanjaka i ulja načinite majonezu. U međuvremenu skuhajte rižu u dosta slane vode. Kad omekša, ocijedite je i ostavite da se dobro ohladi. Luk nasjeckajte vrlo sitno, stavite ga u majonezu i dodajte rižu. Dobro promiješajte, dodajte soli i papra prema ukusu, zakiselite limunovim sokom. Time punite šunku i zavijte je. Ukrasite gljivicama i rotkvicama narezanim u obliku ružice.

ROLADA S JETROM

PRIPREMITE: lisnato tijesto, 2 glavice luka, 1/4 kg jetre, sol, papar, 10 dkg jetrene paštete, ulje, jaje.

Ispržite na ulju nasjeckani luk, dodajte samljevenu jetru i ispržite. Osolite, popaprite. Razvaljajte lisnato tijesto, premažite jetrenom paštetom i dodajte ispirjanu jetru. Kraće krajeve tijesta zavinite da nadjev ne ispada. Polako zavijte u roladu, a rub tijesta ovlažite i slijepite. Premažite jajetom, i ispecite: stavite u jako zagrijanu pećnicu na četvrt sata, smanjite vatru i pecite još tri četvrt sata. Odmah poslužite.

ROŠČIĆI

PRIPREMITE: 1 kg brašna, 8 jaja, žlicu maslinova ulja, soli. Za nadjev: 40 dkg telećeg ili pilećeg pečenog ili kuhanog mesa, 3 dkg parmezana, 2 jaja, 2 luka, malo soli, zelenog peršina, šalicu bešamela.

Od brašna, jaja i malo soli umijesite glatko tijesto pa ga ostavite da počiva 10 minuta. Razvaljajte tijesto što tanje i režite kvadratiće od otprilike 10 cm. Skuhajte ih u slanoj kipućoj vodi kojoj ste dodali ulje, kako se tijesto ne bi zalijepilo. Nakon pet do deset minuta skinite ih s vatre i dvije minute držite u hladnoj vodi da se ohlade. Isjeckajte meso i pomiješajte ga s ribanim parmezanom, jajima, sitno isjeckanim lukom i peršinom, te ga pomalo posolite. Ovim nadjevom premažite kvadratiće tijesta, zavijte ih poput cjevčice i složite u dublju zdjelu. Na kraju ih prelijte umakom od bešamela (umjesto bešamela možete napraviti umak od rajčice). U umaku neka kuhaju 15—20 minuta na umjerenoj vatri.

RUSKI LONAC

PRIPREMITE: 50 dkg govedine za juhu, 3 glavice luka, 1 vezicu zeleni, 1 list lovora, 1 litru vode, 3

veća krumpira te 2 ploške slanine, 4 cikle, 1/2 glavice kupusa, 4 korijena celera, 3 mrkve, 2 režnja bijelog luka, sol, papar, 1 lovorov list, 4 zrna papra, 1 litru vode, zatim 1/8 litre kiselog vrhnja, 1 žlicu brašna, 1 žlicu octa i peršina.

Oprano meso stavite u hladnu vodu da se kuha, dodajte očišćenu, opranu i izrezanu zelen, luk izrezan na kockice, lovorov list i malo soli. Neka se juha kuha tri četvrt sata, a za to vrijeme operite povrće (ciklu, celer, mrkvu, kupus) i izrežite ga na kockice ili prutiće. U drugoj zdjeli zapržite slaninu, dodajte joj izrezano povrće, sve skupa malo pirjajte i dodajte sol, zrna papra, lovorov list i češnjak. Povrću dolijte litru vode i kuhajte ga dok omekša. Pripremljeni, oguljeni krumpir izrežite na kockice i stavite u juhu da se kuha dvadeset minuta. Kada meso bude kuhano, izvadite ga iz zdjele, izrežite na manje komade, ponovno stavite u zdjelu s juhom i dodajte kuhano povrće, pa sve skupa kuhajte još nekoliko minuta. Brašno razmutite u vrhnju, dodajte u zdjelu s povrćem i mesom i prokuhajte da umak postane gušći.

»RUŽICE« OD SVINJETINE

PRIPREMITE: 1,5 kg svinjskih prsa, oštri senf, 20 dkg tvrdog sira, dvije paprike, štapiće za ražnjiće, maslac ili ulje, sol, papar, malo juhe.

Vrlo oštrim nožem odvojite kosti od mesa koje zarežite duboko da dobijete vrlo velik i tanak odrezak. Osolite ga i premažite senfom, poslažite na nj komadiće sira i paprike, pa savijte meso po duljini u roladu. Probodite je štapićima za ražnjiće na razmacima od otprilike 3 cm. Vrlo oštrim nožem narežite sirovu roladu tako da svaki odrezak bude proboden ražnjićem. Na zagrijanom maslacu ili ulju propržite najprije naglo, onda podlijte juhom pa pirjajte 10 do 15 minuta. Prije posluživanja izvucite ražnjić.

SARMA OD SVJEŽEG KUPUSA

PRIPREMITE: glavicu kupusa tešku otprilike 2 kg, 1/4 kg teletine, 1/4 kuhanog suhog mesa, jaje, žlicu mrvica, nasjeckani zeleni peršin, sol, papar, suhu slaninu, žlicu brašna, žlicu ulja, mljevenu crvenu papriku, 2 dcl vrhnja.

Kupus spustite u kipuću vodu da malo omekša Razdvojite listove i svakome skinite zadebljanje po sredini. Stavite ih da se ocijede. Pomiješajte samljeveno meso s jajetom, dodajte mrvice, nasjeckani zeleni peršin, sol i papar. Stavite nadjev na listove koje savijete kao za sarmu od kiselog kupusa. Svaku sarmu zavijte odreskom suhe slanine i pričvrstite čačkalicom. Poslažite u vatrostalnu zdjelu u kojoj ste prethodno načinili zapržak, zalijte ih vodom, dodajte paprike i pirjajte u pećnici. Zatim zalijte s vrhnjem i vratite da se zapeče.

SLANA TORTA SA SUHIM MESOM

PRIPREMITE: 1/2 l mlijeka, 25 dkg brašna, 2 jaja,

Za nadjev: 25 dkg isjeckanog suhog mesa, 2 žutanjka, žlicu maslaca, 4—5 žlica vrhnja.

Od jaja, brašna, mlijeka i malo soli umijesite tijesto kao za palačinke i ispecite ih. Nadjev: pjenasto umutite žlicu maslaca sa 2 žutanjka i u tu umućenu smjesu dodajte isjeckano suho meso, 4—5 žličica vrhnja i sve ponovno dobro promiješajte. Palačinke slažite jednu na drugu u vatrostalnu zdjelu, a između njih stavite nadjev. Na posljednju palačinku stavite nadjev. Tako složene tortu malo prepecite u pećnici.

SLOŽENAC S BUBREZIMA

PRIPREMITE: 1/4 kg bubrega, žlicu brašna, žlicu sitno nasjeckanog peršina, sol, papar, malo majčine dušice ili mažurana, 5 dkg masti, 4—6 velikih krumpira.

Pažljivo očistite bubrege dobro ih operite i narežite na tanke listiće. U malu plastičnu vrećicu stavite brašno, peršin, sol, papar i majčinu dušicu. U vrećicu dodajte komadiće bubrega i dobro je protresite da svaki komadić bubrega bude obavijen mješavinom. Onda ih propržite na masti i zalijte s četvrt litre vode, dodajte preostalu mješavinu brašna i začina, pa pirjajte da omekšaju. U međuvremenu ogulite krumpire, operite ih i narežite na što tanje listiće. U nauljenu posudu stavljajte red krumpira, red bubrega. Svaki red krumpira osolite. Na vrhu neka bude krumpir. Prelijte sokom od bubrega i pecite oko sat vremena na umjerenoj vatri.

SRCE U UMAKU

PRIPREMITE: 1 veće teleće srce, 30 dkg maslaca ili margarina, 2 žlice brašna, 1 čašicu konjaka, 1/10 litre juhe, malo crnog vina, sol, papar, 2—3 žlice graška.

Srce izrežite na ploške, ispržite ih na zagrijanom maslacu ili margarinu, posolite i popaprite, pospite brašnom i pirjajte 2—3 minute. Dodajte konjak, juhu, pa sve skupa pirjajte 10 minuta. Kušajte umak, pa po potrebi dodajte još malo soli, papra i na kraju crno vino. Srce izvadite iz zdjele, pa u umaku ispirjajte konzervirani grašak i sve skupa prelijte po pirjanom srcu.

SVINJSKA JETRA S MIRODIJAMA

PRIPREMITE: 1/2 kg svinjske jetre, 4 svježe rajčice (ili ukuhane), 3 žlice maslinova ulja, 2 vlasca, 1 režanj bijelog luka, malo zelenog perišna, grančicu majčine dušice, sol, papar i kocku šećera.

Jetru narežite na male kockice i bacite u kipuću vodu da kuha ali samo jednu minutu, zatim je operite u hladnoj vodi. Očistite kožice i kanaliće. Nasjeckajte na sitno sve mirisave trave i ispržite ih na maslinovu ulju. Dodajte jetru i ispržite je nekoliko minuta. Zatim dodajte rajčice i kocku

šećera (ako je rajčica ukuhana gusto, razrijedite je vodom). Pokrijte i stavite da se lagano kuha još pet minuta.

SVINJETINA U VINU

PRIPREMITE: 2 velika svinjska odreska, sol, papar, 3 dkg suhe slanine, 4 dkg margarina, glavicu luka, 1 dcl bijelog vina, 1 dcl vrhnja.

Odreske natrljajte solju i paprom i u njih utisnite komadiće slanine. U tiganj stavite margarin, nasjeckani luk i vino, zatim odreske i pirjajte oko 40 minuta. Dodajte vrhnje i pustite da samo prekipi. Složite u zdjelu, a od soka u kojem se peklo, uz dodatak brašna i eventualno začina, napravite umak i njime prelijte meso.

SVINJSKA REBRICA U HLADETINI

PRIPREMITE: 1/2 kg svježih svinjskih rebrica, 1 l vode, 1 luk, 1 mrkvica, 1 list lovora, 2 zrna papra, sol, ocat, 8—10 listova želatine.

Skuhajte luk, mrkvicu, papar i lovor u slanoj vodi. Kada dobro zavri, dodajte rebrica narezana na komade. Kuhajte sve dotle dok se meso počne odvajati od kostiju. Odmjerite pola litre juhe, dodajte ocat i po potrebi papra da okus bude jak. U to dodajte razmekšanu želatinu. Meso složite u plitku zdjelu, obložite rezanim lukom i mrkvicama, prelijte sokom i ostavite da se potpuno ohladi.

SVINJSKE UŠI NA ŽARU

PRIPREMITE: 1/2 kg svinjskih ušiju, 1 list lovora, 1 žlicu papra u zrnu, sol, papar, 1/2 vezice zeleni, 1 litru vode, pola glavice luka, malo ulja, brašna i soli.

Kipućom vodom poparite oprane svinjske uši, pa ih onda temeljito očistite od dlaka. Očišćene uši stavite da se kuhaju u vodu sa zelenjem, paprom u zrnu, lovorovim listom, lukom. Vodu malo posolite i uši kuhajte tri četvrt sata. Kuhane uši izvadite iz juhe, ohladite ih, premažite uljem, uvaljajte u osoljeno brašno i tako pripremljene pecite na vrlo vrućem roštilju dvadesetak minuta.

SVINJSKI GULAŠ S KISELIM PAPRIKAMA

PRIPREMITE: 1/2 kg svinjskog buta, 3 glavice luka, 1 mrkvu, 1 korijen od peršina, 2 kisele paprike, 2 žlice masti, sol, papar, crvene paprike.

Meso očistite, operite, izrežite na kockice i ispržite na masti. Isprženo meso izvadite iz masti pa na toj istoj masti ispržite luk izrezan na kolutove. Očistite mrkvu, peršin i kisele paprike, izrežite sve na uske rezance i stavite da se prži skupa s lukom. Kad paprike omekšaju, ponovno dodajte meso, posolite, popaprite, dodajte crvene paprike i malo vrele vode da pokrije meso. Gulaš se kuha na blagoj vatri dok meso omekša.

SVINJSKI KOTLETI NA SAMOBORSKI NAČIN

PRIPREMITE: 70 dkg svinjskih kotleta, 10 dkg masti, 60 dkg krumpira, 1 dkg češnjaka, malo soli i peršina.

Meso operite, izrežite (dobit ćete otprilike 8 kotleta), zarežite mu rubove i istucite. Osoljeno meso ispržite na vreloj masti s obje strane da dobije lijepu rumenu boju i izvadite iz masti. Tri četvrtine masti odlijte u drugu posudu, gdje će se peći krumpir. U zdjeli u kojoj su se pržili kotleti, na preostaloj masti propržite sitno sjeckan češnjak i peršin kad zarumeni zalijte ga sa 2 dcl vode i prokuhajte nekoliko minuta. Tim umakom zalijte kotlete složene u većoj zdeli i dodajte im pečene krumpire (veće, oguljene krumpire razrežite po dužini na četiri dijela i jednom poprijeko i osoljene ih pržite na masti od kotleta, tako da budu rumeni). Zdjelu s mesom i krumpirom malo protresite i sve skupa pirjajte na umjerenoj vatri desetak minuta. Poslužite na većoj zdjeli: na kotlete složite krumpir, sve prelijte umakom u kojem se jelo pirjalo i pospite sitno sjeckanim peršinom

ŠIŠ ĆEVAP

PRIPREMITE: 50 dkg masnije svinjetine bez kosti (vratine), 30 dkg svježih zelenih paprika, 40 dkg rajčica, 20 dkg luka, 40 dkg krumpira, 10 dkg masti, 1 dcl bijelog vina i sol.

Meso izrežite na manje komadiće kao da pripremate ražnjiće, paprike očistite od sjemenki i isto ih tako izrežite, a luk i krumpir na kolute debele otprilike pola centimetra. Sad na štapić nabadajte redom komadić mesa, paprike, luka, krumpira, rajčice. Štapiće složite u zdjelu jedan uz drugi (ne jedan na drugi), osolite ih, prelijte vrućom masti i pecite u pećnici četvrt sata, a zatim ih prelijte vinom i vodom i ostavite u pećnici da se još malo pirjaju.

TELEĆA GLAVA U HLADNOM KISELOM UMAKU

PRIPREMITE: teleću glavu, vezicu zelenja za juhu, 3 tvrdo kuhana jaja, 1/8 l ulja, pola čaše bijelog vina, 3 kisela krastavca, senf, sol, papar.

Teleću glavu skuhajte u slanoj vodi kojoj ste dodali zelenje za juhu i 10—12 zrna papra. Kad meso posve omekša, odstranite ga od kostiju, izrežite na tanke ploškice, poslažite u zdjelu i prelijte ovim umakom: bjelanjke tvrdo kuhanih jaja izrežite na sitne kockice, žutanjke potisnite, dodajte sol, papar, ulje, prema ukusu žlicu senfa, pola čaše bijelog vina i na kolutove izrezane krastavce. Po ukusu možete dodati još malo octa. Dobro izmiješajte i prelijte meso.

TELEĆA PLUĆICA NA KISELO

PRIPREMITE: 3/4 kg telećih plućica, 4 dkg peršina, 2 dkg luka, 4 dkg mrkve, papra u zrnu, nekoliko lovorovih listova, slanu vodu (ocat). Za začin: 5 dkg masti, 5 dkg brašna, 1 kocku šećera, 1 dkg luka, zeleni peršin, limunov sok, sol, papar.

Očistite i operite plućica, pa ih stavite da se kuhaju u slanoj vodi skupa sa zelenjem (peršin, mrkva), lukom, lovorom i nekoliko zrna papra. Kad omekšaju, izrežite ih na rezance. Za to vrijeme napravite zapržak od sitno isjeckanog luka i brašna, dodajte mu pripremljenu kocku šećera i sitno isjeckani zeleni peršin, pa ga zalijte juhom u kojoj su se kuhala plućica. Posolite i popaprite prema ukusu, dodajte malo limunova soka ili octa i na kraju kuhana izrezana plućica.

TELEĆA PONUTRICA

PRIPREMITE: 1/2 kg plućica, 1/4 kg teleće jetre, teleći jezik i srce, 10 dkg ulja ili masti, 2 glavice luka, crvenu papriku, 2 dcl kiselog vrhnja, sok od 1 limuna i sol.

Na vrućem ulju ili masti propržite sitno isjeckani luk, a zatim mu dodajte izrezana plućica, jetru, jezik i srce. Ponutrice pržite na umjerenoj vatri a kad omekšaju, dodajte soli, crvene paprike, malo vode, limunova soka i na kraju kiselo vrhnje. Uz teleće ponutrice poslužite okruglice od kruha.

TELEĆA ROLADA

PRIPREMITE: 4 velika teleća odreska, sol, papar, senf, 5 dkg čiste slanine, 1 luk, 1 kiseli krastavac, 6 dkg masti, 3/8 l vode ili juhe, 1/8 l kiselog vrhnja i žlicu brašna.

Odreske posolite, popaprite, tanko namažite senfom. Slaninu, krastavac i luk narežite na ploške i sve to složite na odreske. Od odrezaka zavijte roladu i krajeve pričvrstite čačkalicama da se ne otvaraju. Pržite ih na vreloj masti, te zalijte kipućom vodom ili juhom i pirjajte još 30—45 minuta. Roladu zatim izvadite, u sok dodajte vrhnja s umućenim brašnom i držite na vatri da se zgusne, pa tim umakom prelijte roladu.

TELEĆE PEČENJE S POVRĆEM

PRIPREMITE: 1,5 kg teletine, sol, papar, 10 dkg masti, 1 crveni luk, 1 komadić celera, 4 žlice bijelog brašna, 1 žlicu octa, malo ulja, 2 žlice izribanog sira, 10 dkg maslaca. Od povrća cvjetaču i krumpir.

Teletinu natarite solju i paprom i stavite na vruću mast da se peče. Dodajte luk, celer, zalijte vo-

dom i neka se sve skupa peče oko 2 sata. U međuvremenu od 4 žlice brašna, octa, ulja i izribanog sira pripremite smjesu koja se može mazati. Njome namažite meso i ostavite da se stvori kora. Pečeno meso stavite na pladanj i režite u režnjeve. Od masti na kojoj se meso peklo pripremite umak: najprije masti dodajte malo brašna, dolijte hladnu, a kad se zgusne i toplu vodu. Povrće zalijte maslacem.

TELEĆI HRBAT

PRIPREMITE: 1,5 kg telećeg hrpta, 3 dkg suhe slanine, papar, 6 dkg maslaca, 2 glavice luka, zelenje za juhu, sol, 1/4 l kiselog vrhnja, malo mesne juhe, 1 čašu crvenog vina, 1 veliku žlicu škrobnog brašna.

Teleći hrbat očistite od kožice, nabodite ga suhom slaninom izrezanom na rezance, posolite i popaprite. U dugačkom limu zagrijte maslac, na to stavite hrbat, te ga obložite ploškama luka i drugog zelenja. Ponovno posolite i zalijte s malo juhe, prelijte vrhnjem i pecite otprilike 2 sata. Da bi sok bio gušći, u vino umiješajte škrob, izvadite meso i u sok dodajte vino sa škrobom i stavite još malo u pećnicu. S obje strane hrptenjače izvadite meso, narežite ga na tanke kose ploške i složite na pladanj. Prelijte ga sokom ili ga posebno poslužite.

TELEĆI ODREZAK U UMAKU OD KAPARA

PRIPREMITE: teleći odrezak po osobi, isto toliko kriški bijeloga kruha, 2 dcl vrhnja, brašna, sjeckane kapare, limunov sok, ulje.

Teleće odreske dobro istucite, na jednoj strani pospite brašnom i ispecite. Pomiješajte 2 dcl vrhnja s velikom žlicom brašna, dodajte malo sjeckanih kapara i limunov sok i to stavite u ulje na kojem ste pekli odreske, prokuhajte i dodajte isjeckanog zelenog peršina. Na krišku bijelog kruha (bez korice) stavite odrezak, prelijte umakom i još toplo poslužite.

TELETINA U ŽELATINI

PRIPREMITE: 25 dkg telećeg mesa, struk ružmarina, struk žalfije, 8 dkg maslaca, 1/4 čaše bijelog vina, drvene štapiće za pečenje ražnjića. Za želatinu: kutiju od 1/4 kg želatine, žličicu bijelog vina ili limunova soka. Za ukras: 2 kuhana jaja i mahune priređene na salatu.

Želatinu priredite prema uputstvu na kutiji i kad bude gotova, dodajte joj vino ili limunov sok. Meso operite i očistite od kožica, izrežite ga na komadiće kao za ražnjiće i stavljajte na pripremljena drvca, tako da između svakog komadića mesa metnete malo ružmarina i soli, i čvrsto ih stisnite jedno uz drugo. Rastopite maslac, dodajte

mu žalfiju i pržite ražnjiće dok se zarumene, zatim ih prelijte vinom i još malo popržite. Ražnjiće skinite sa štapića, stavite u zdjelu, prelijte hladnom želatinom i ukrasite ploškama kuhanih jaja i mahuna na salatu.

TIJESTO »À LA AMATRICIANA«

PRIPREMITE: 60 dkg tijesta, 1 žlicu maslinova ulja, 1,5 dkg suhe slanine (carskog mesa), 50 dkg oguljenih rajčica, 5 dkg parmezana, papar.

Prvo načinite umak: izrežite carsko meso na tanke štapiće, prepržite ga na maslinovom ulju i dodajte mu oguljene rajčice i malo papra. Umak se kuha na umjerenoj vatri oko 15 minuta. Kuhanu vruću tjesteninu prelijte ovim umakom, pospite ribanim parmezanom i odmah poslužite. Umjesto svježih rajčica možete upotrijebiti i ukuhanu.

TIJESTO S RAGUOM OD KOBASICA

PRIPREMITE: 30 dkg hrenovki ili debrecinki, 4 dkg masti, 4 žlice ribanog sira, sol, papriku, peršin i tijesto.

Dok se kuha slana voda za tijesto, spremite ragu: kobasice izrežite na tanke ploške i nekoliko minuta ih popržite na masti, pa im dodajte slatku papriku. Kuhano tijesto ocijedite i stavite u zdjelu. U spremljeni ragu dodajte sitno sjeckani peršin i zatim njime prelijte tijesto. Uz ovaj ragu poslužite ribani sir i salatu.

TULJČIĆI OD PARIŠKE KOBASICE

PRIPREMITE: 8 tankih ploški pariške kobase, 2 jaja, 1 žlicu senfa, sol, papar, peršin, rotkvice.

Tvrdo kuhana jaja oljuštite i isjeckajte, pa ih zatim izmiješajte sa senfom i sitno isjeckanim peršinom, te začinite solju i paprom. Ovom smjesom premažite ploške kobase, koje zatim smotajte u tuljčić i poslužite s rotkvicom i kiselim krastavcima.

UŠTIPCI OD ŠUNKE

PRIPREMITE: 30 dkg protisnutog krumpira, 10 dkg maslaca, 30 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 4 žutanjka, mlijeko, sol. Za nadjev: 1 teleći mozak, 15 dkg šunke, 1 jaje, mast, luk.

Krumpir skuhajte, ogulite, prositnite i izvažite. U brašno stavite žutanjke, otopljeni maslac, u mlijeku razmućeni kvasac, krumpir i malo soli. Dobro promiješajte, umijesite tijesto i ostavite ga da stoji pokriveno. U međuvremenu na masti prepržite isjeckani luk, na tome prepecite očišćeni mozak. Na kraju dodajte nasjeckanu šunku, jaje i papar.

Tijesto razvaljajte, izrežite uštipke. Na polovicu stavite nadjev i svaki uštipak poklopite drugim i slijepite. Pržite ih kao pokladnice i pospite naribanim parmezanom.

ŽEMLJE NADJEVENE MOZGOM

PRIPREMITE: žemlje, šalicu mlijeka, teleći mozak, 3 žlice masti ili ulja, pola glavice luka, 2 jaja, sol, papar, mrvice.

Dvije ili tri žemlje nakvasite u mlijeku. Uzmite teleći mozak, operite ga vrelom vodom i očistite od žila i opne. U zdjeli zagrijte žlicu masti i upržite pola glavice sitno isjeckanog luka. Na uprženi luk dodajte sitno izrezani mozak, propržite ga, posolite, popaprite i na kraju dodajte razmućeno jaje. Ovim nadjevom nadjenite žemlje, pa ih zamočite u razmućeno jaje, uvaljajte u mrvice i pržite na vrućoj masti ili ulju. Kad žemlje zarumene, izvadite ih iz zdjele, složite na pladanj i ukrasite listovima zelene salate.

perad

GUSKA NA PODVARKU

PRIPREMITE: 2 kg ribanog ili na rezance izrezanog kiselog kupusa, 2 veće glavice luka, 1 manju gusku, 10 dkg masti za pirjanje kupusa i žlicu masti za pečenje guske, sol, papar.

U većoj posudi zagrijte mast ili ulje i zažutite sitno nasjeckani luk. Dodajte kupus i pirjajte ga u vlastitom soku dok dobije zlatnožutu boju. Dok pirjate kupus, stavite peći opranu, očišćenu i posoljenu gusku. Za pečenje guske stavite vrlo malo masti, jer je guska masna. Kada guska omekša, izvadite je iz pećnice i stavite na pirjani kupus, dolijte malo masti u kojoj se guska pekla i po potrebi malo soli i papra. Gusku s kupusom ponovo stavite u pećnicu (ako je potrebno, dodajte malo vode da se kupus ne osuši), da se sve skupa malo dopeče. Pečenu gusku izrežite na komade, stavite na kupus i poslužite. Vrlo dobar pridodatak su okruglice od krumpira ili kruha.

GUSKA S KESTENJEM

PRIPREMITE: gusku tešku 3—4 kg, još jednu gušćju jetru (ili 2—3 pileće), 15 dkg suhe slanine, 15 dkg mekog dijela kruha, 5 žlica mlijeka, 2 glavice luka, 2 režnja češnjaka, 2 jaja, 2 žlice vrhnja, 70 dkg kestenja, 6 žlica kiselkastog vina, zeleni peršin, sol, papar, muškatni oraščić, 4 žlice bijelog vina, malo maslaca.

Kad čistite gusku metnite na stranu jetru i masnoću. Zarežite kestenje i potopite u kipuću vodu na pet minuta. Ogulite ih i stavite kuhati s kiselkastim vinom i vodom. Sitno narežite suhu slaninu, peršin, luk, češnjak i jetra, dodajte kruh kojeg ste prethodno namočili u mlijeko. Osolite, dodajte dosta papra, mljevenog muškatnog oraščića i vrhnje. Posebno izmiješajte žutanjke, pa im malo po malo dodavajte bijelo vino. I to dodajte u nadjev, a na kraju i zgnječeno skuhano kestenje. Sve dobro promiješajte i time nadjenite gusku. Otvor sašijte bijelim koncem. Rastopite masnoću od guske, dodajte malo maslaca. Na jakoj vatri ispržite gusku sa svih strana, zatim je dalje pecite polako u pećnici, polijevajte s vodom.

GUSKA U UMAKU OD VRHNJA

PRIPREMITE: 1 gusku, 5 ili 10 dkg suhe slanine (prema veličini guske), 1 žlicu masti, 3 lista lovora, malo octa ili limunova soka, 1/4 litre kiselog vrhnja, 2—3 ploške limuna, 2 žlice brašna.

Očistite i operite gusku, posolite je izvana i iznutra i nabodite štapićima slanine. Gusku zatim stavite u posudu s malo vode, žlicom masti ili ulja, 3 lovorova lista i malo octa ili limunova soka. Gusku pirjajte u poklopljenoj posudi na štednjaku dok omekša, a onda je stavite u pećnicu da se zarumeni i dobije čvrstu koricu. Prije nego što je izvadite iz pećnice, dodajte 2—3 ploške limuna, debele otprilike pola centimetra. Kad gusku izvadite iz posude, stavite je na daščicu da se malo ohladi, a u zdjelu s umakom dodajte malo vode i kiselo vrhnje u koje ste prethodno umiješali 2 žlice brašna. Pošto umak kuha nekoliko minuta, sklonite ga sa štednjaka i njime prelijte izrezanu gusku. Izvrstan dodatak guski u umaku od vrhnja su okruglice od kruha ili žemlje.

KIJEVSKA PILETINA

PRIPREMITE: 15 dkg maslaca, 3 velika režnja češnjaka, sol, papar, dosta zelenog peršina, jedno pile, brašno, jaje i mrvice, ulje.

Miješajte maslac mikserom, a kad postane pjenast, dodajte nasjeckani češnjak, sol, papar i zeleni peršin. Stavite u hladnjak da se dobro stvrdne. Narežite pile na komade, povadite kosti, a komade mesa istucite tako da dobijete odreske. Svaki odrezak preklopite, u sredinu stavite komad otvrdnulog maslaca, pričvrstite čačkalicom, uvaljajte u brašno, jaje i mrvice. Spohajte i odmah poslužite, izvadite prethodno čačkalice.

KOKOŠ U VRHNJU

PRIPREMITE: kokoš, ulje, 1 celer, 2 dkg mrkve, 2 dkg peršina, glavicu luka, kocku kokošje juhe, 1/4 l vrhnja, 4 žutanjka.

Očišćenu kokoš izrežite na komade i ispecite tako da dobije zlatnožutu boju. Dodajte 1/2 l kokošje juhe od kockice, povrće i sve zajedno kuhajte. Kad meso sasvim omekša, izvadite ga i složite u zdjelu. Od juhe u kojoj se meso kuhalo, pjenasto umućenih žutanjaka i vrhnja napravite umak i prelijte preko mesa, te sve ukrasite kuhanim povrćem i zelenim peršinom.

KUHANA KOKOŠ S UMAKOM OD HRENA

PRIPREMITE: 1 kokoš, veći korijen hrena, 2-3 žlice kiselog vrhnja, 2 žlice brašna, žlicu masti ili maslaca, vezicu zeleni i krumpira ili riže.

Očišćenu i opranu kokoš stavite da se kuha u osoljenoj vodi kojoj ste dodali vezicu zeleni. Kad meso omekša, pripremite umak od hrena: na masti ili maslacu malo ispržite dvije žlice brašna, dolijte juhu u kojoj se kokoš kuhala i dobro promiješajte da ne bi bilo grudica. Zatim dodajte ribani hren i 2—3 žlice kiselog vrhnja. Pošto napravite umak, izvadite kuhanu kokoš iz posude u kojoj se kuhala, izrežite je na komade i složite na tanjur. Umak poslužite u posebnoj zdjeli a skuhano meso ukrasite kuhanom zeleni, krumpirom ili kuhanom rižom.

NABUJAK OD PALAČINKI I PILEĆEG PAPRIKAŠA

PRIPREMITE: (za pileći paprikaš) 1 pile ili sitnež od dva veća pileta, 6 dkg masti, crvene paprike, malo brašna, kiselo vrhnje, za palačinke: 12 dkg brašna, 1 jaje, 1/4 vode, 6 dkg masti i sol.

Na prepečenom luku kojem ste dodali i crvene paprike ispirjajte piletinu, odnosno sitnež, osolite i kad meso omekša, dodajte umaku malo brašna i vrhnja. Kad se paprikaš malo ohladi, odstranite kosti i nasjeckajte meso. Od brašna, jaja, i vode (umjesto vode možete uzeti mlijeko) napravite tijesto za palačinke, osolite ga i pecite na vrućem ulju, ili masti. Dvije najljepše palačinke odvojite, a ostale izrežite na prst debele rezance. Sad nasjeckano meso s malo umaka pomiješajte s izrezanim palačinkama, a zdjelu u koju ćete pripraviti nabujak namažite mašću, pa na dno stavite jednu cijelu palačinku. Preko palačinke premažite smjesu mesa i izrezanih palačinki, i sve skupa pokrijte onom drugom palačinkom. Sve polijte sa 4 žlice umaka od paprikaša i pecite u pećnici oko 30 minuta. Kad nabujak bude pečen, zdjelu poklopite većim tanjurem i naglo okrenite da nabujak potpuno neoštećen ispadne iz zdjele u kojoj se pekao. Nabujak prelijte s malo umaka od paprikaša a ostatak umaka poslužite u posebnoj zdjelici.

NABUJAK OD PILETINE

PRIPREMITE: 1/2 pečenog ili kuhanog pileta, 1 dcl vrhnja, 5 dkg maslaca, 8 dkg brašna, 2 dcl mlijeka, 4 jaja, sol, papar.

Očistite piletinu s kosti, nasjeckajte je, pomiješajte s vrhnjem. Na maslacu ispržite brašno, pa zalijte kipućim mlijekom. Miješajte na vatri da se zgusne, onda uklonite s vatre i umiješajte žutanjke. Osolite, popaprite, u mlako umiješajte čvrsti snijeg od bjelanjaka, te piletinu s vrhnjem. Pretresite u posudu namazanu maslacem i pecite u pećnici na umjerenoj vatri 20—25 minuta.

NADJEVENO PILE

PRIPREMITE: 1 veće pile ili mladu kokoš, sol, 2 dkg maslaca, 5 dkg masti, vodu. Za nadjev: pileću juhu, 4 dkg mrvica, 2 dkg luka, 3 dkg masti, 1 ili 2 jaja (prema veličini), 1 ili 2 žemlje, zelenog peršina.

Pile ili kokoš očistite i operite, pa na vratu lagano zarežite nožem i odijelite kožu od mesa, jer ćete u taj prostor na prsima staviti nadjev. Jetru ispecite na sitno sjeckanom luku i masti, a kad se malo ohladi, izrežite je na manje komade i pomiješajte s prženim lukom, pa dodajte ostatak masti, cijelo razmućeno jaje, razmočene istisnute žemlje, sitno sjeckani peršin i mrvice. Posolite prema ukusu i smjesu nadjenite pod kožu pileta. Nadjeveno pile posolite i stavite peći. Prije nego što se pile do kraja ispeče, premažite ga maslacem. Kad bude pečeno, izvadite ga, a u umak dodajte malo vode i ostavite da prokuha. Uz pile možete ispeći i nekoliko manjih krumpira.

PAPRIKAŠ OD PERADI

PRIPREMITE: 3/4 kg peradi (pilića, kokoške, patke ili guske), 20 dkg luka, 4 dkg masti, 1 dkg brašna, crvene paprike, soli i dcl kiselog vrhnja.

Na vrućoj masti pržite sitno sjeckani luk. Dobro će biti da ga malo posolite, kako bi se prije negoli zažuti smekšao, a onda prema ukusu dodajte crvene paprike. Smanjite vatru i dodajte opranu, izrezanu perad i pirjajte na blagoj vatri, prvo u vlastitom soku, a onda pomalo zalijevajte hladnom vodom. Ako želite gušći sok, paprikaš pobrašnite i pirjajte ga u pokrivenoj posudi dok meso omekša. Prije nego što ga poslužite, dodajte kiselo vrhnje. Izvrstan pridodatak paprikašu su valjušci od krumpira, tijesto ili riža.

PEČENO PUNJENO PILE

PRIPREMITE: 1 pile, malo suhe slanine, 1 žemlju ili veću plošku kruha, sol, papar, pola šalice mlijeka, 2 režnja bijelog luka, 1 manju glavicu luka, 2 žutanjka.

Žemlju nakvasite u mlijeku i pošto omekša, dodajte joj pileću jetru, izrezanu suhu slaninu, pa sve skupa sameljite na stroju za mljevenje mesa. Samljevenoj masi dodajte malo soli, papra, sitno nasjeckani bijeli luk, sitno nasjeckani luk, ispržen na masti ili ulju i žutanjke. Sve skupa promiješajte, pa tim nadjevom ispunite šupljinu pileta namazanu mašću ili uljem u kojoj su bile iznutrice. Otvor kroz koji ste stavljali nadjev zašijte bijelim koncem, da za pečenje ne bi izlazio i pile pecite u zamašćenoj poklopljenoj zdjeli. Za vrijeme pečenja pile češće dolijevajte s malo vode.

PILE U PAPRICI

PRIPREMITE: veće uhranjeno pile, 20 dkg luka, 6 dkg masnoće (ulja ili masti), 1 vrhom punu žlicu crvene paprike, sol, izribani oraščić muškata, sok od polovice limuna, 1/4 l vrhnja, 2 žlice brašna, 1/2 pileće juhe.

Oprano i očišćeno pile stavite da se kuha u litri malo osoljene vode. Pošto se pile kuha pola sata, ocijedite ga. Sitno nasjeckani luk pržite na masti, dodajte crvene paprike i sve skupa dolijte s pola litre vode u kojoj se kuhalo pile. U taj umak stavite pile, začinite ga limunovim sokom, i izribanim muškatom i pirjajte na laganoj vatri dok omekša. Kad pile bude mekano, umiješajte brašno u vrhnje i dodajte ga umaku da bude gušći. Uz tako priređeno pile, po poznatom bečkom receptu, poslužite žličnjake (noklice), koje ćete ovako prirediti: od 25 dkg brašna, 1 jaja, 2,5 dkg maslaca ili margarina, malo soli i mlijeka zamiješajte laganu smjesu za žličnjake, Tijesto vadite žlicom i kuhajte oko 10 minuta u osoljenoj vodi. Pile prelijte s malo kiselog vrhnja, obložite ploškama crvene paprike i peršinovim lišćem.

PILE S LIMUNOM

PRIPREMITE: 2 limuna, 1 pile, 2 krumpira, 1—2 žlice maslaca, mljevene crvene paprike, majonezu (kupovnu), sol, papar.

Očistite pile i pripremite ga za pečenje, jedan limun dobro operite, narežite ga na kolutove. Pile iznutra osolite, u nj stavite ploške limuna i oguljene krumpire. Posebno pomiješajte maslac sa sokom od drugog limuna, dodajte sol, papriku i time dobro namažite pile. Stavite ga peći. Sasvim hladno pile narežite. Majonezi dodajte protisnute krompire koji su se pekli u piletu, mješavinu zakiselite, osolite i popaprite pa taj umak poslužite uz pile.

PILE S TRAVAMA

PRIPREMITE: 1 pile, ulje, čašicu konjaka, zeleni dio mladog luka, čašu bijelog vina, zeleni peršin, vlasac, i druge mirišljive trave po ukusu, 2 dcl vrhnja, 1 žutanjak.

Oprano pile narežite na male komade, i propržite na jakoj vatri. Ocijedite masnoću, prelijte konjakom i zapalite. Vratite masnoću, dodajte sitno nasjeckani luk i vino. Pirjajte 25 minuta. Posebno pomiješajte vrhnje, žutanjak i mirišljive trave. To prelijte preko piletine. Zagrijte na vatri, ali ne smije provreti. Prije posluživanja dodajte još nasjeckanog zelenog peršina.

PILE U EKSPRES-LONCU

PRIPREMITE: 1 pile, 15 dkg suhe slanine, ulje, 15 dkg brašna, 4 dcl vina, luk, lovor, majčinu dušicu, peršin, sol, papar.

U ekspres loncu zagrijte ulje i propržite narezano pile sa nasjeckanom suhom slaninom. Neka dobije zlatnu boju. Izvadite pile, stavite brašno, kad malo zažuti zalijte vinom i načinite zapržak. Vratite piletinu, dodajte nasjeckani peršin, nasjeckani luk, lovor, majčinu dušicu, pa osolite i popaprite. Pokrijte patentnim poklopcem i pirjajte 20 minuta.

PILEĆA SALATA S CURRYJEM

PRIPREMITE: 1 pile, 3—4 krumpira, 2—3 veće mrkve, 2 žutanjka, žličicu senfa, 1/4 litre ulja, sol, 2 žličice curryja, 3 kisela krastavca, limunov sok.

Skuhajte oguljene krumpire i mrkve. Pile narežite na manje komade, ispržite i pustite da se ohlade. Načinite majonezu od žutanjaka, senfa i ulja, osolite, dodajte curry. Ohlađenom piletu skinite kožu. Povrće, ocijedite, narežite, dodajte usitnjene kisele krastavce i pomiješajte s polovicom majoneze. Ako je potrebno dokiselite limunovim sokom. Na salatu poslažite piletinu, prelijte ostatkom majoneze i ukrasite.

PILETINA S KOPROM

PRIPREMITE: 1 pile, sol, bijeli papar, 1 glavicu luka, 1 mrkvu, vezicu kopra; za umak: 1,5 dkg margarina ili ulja, 2,5 žlice brašna, malo limunova soka, vezicu kopra, 1/2 dcl vrhnja, sol.

Očišćeno pile narežite na osam komada, osolite, dodajte očišćeni luk, mrkvu i kopar. Zalijte s toliko vode da meso bude pokriveno. Skuhajte. Izvadite meso i ocijedite juhu. Načinite zapržak, zalijte juhom, dodajte limunov sok i skuhajte gust umak. Po potrebi dosolite, pa umiješajte mnogo nasjeckanog kopra. Prokuhajte. Na pladanj stavite piletinu, prelijte umakom i ukrasite kriškama limuna.

PILETINA U UMAKU

PRIPREMITE: 1/2 pileta, 30 dkg maslaca ili margarina, 1/8 litre bijelog vina, sol, 1/2 dkg maslaca, 1/2 dkg brašna, jednu žlicu ukuhane rajčice.

Polovicu očišćenog i osoljenog pileta stavite na rastopljeni maslac da se pirja, a zatim mu dodajte rajčicu razmoćenu u malo vode i vina. Da sok bude gušći, dodajte malo brašna ili od brašna i maslaca (1/2 dkg) napravite kuglicu koja se mora raskuhati u umaku. Izvrstan pridodatak pirjanoj piletini je mladi kuhani krumpir ili pirjana riža.

PODVARAK S PATKOM NA SRIJEMSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 patku, 20 dkg masti, 15 dkg luka crvenu papriku, papar, sol, 1 dcl bijelog vina, 1,5 kg kiselog kupusa u glavici, 2 lovorova lista.

Patku očistite, operite i razrežite na četiri dijela. Sitno sjeckani luk ispržite na masti da dobije zlatnožutu boju. Na isprženi luk zatim stavite crvene paprike i razrezanu patku i sve skupa dobro propržite. Zatim dodajte na kockice izrezan kiseli kupus, vino, papar, lovorov list i ako je potrebno, još malo soli. Prije pripremanja svakako kušajte kupus, pa ako je preslan ili prekiseo, isperite ga u nekoliko voda. Podvarak pirjajte u pećnici u poklopljenoj zdjeli oko dva sata. Ako je potrebno, dodajte još malo vode (3—4 dcl) ili juhe, a za vrijeme pirjanja zdjelu više puta protresite. Umjesto od patke, ovakav podvarak možete pripremiti i od guske.

POPEČCI OD PURETINE

PRIPREMITE: 30 dkg pečene ili kuhane puretine, 10 dkg suhe slanine, 1 pecivo, malo mlijeka, ulje, 1 jaje, 1 glavicu luka, brašno, sol, papar.

Namočite pecivo u mlijeko. Nasjeckani luk ispržite s kockicama suhe slanine. Dodajte nasjeckanu puretinu, sol, papar i jaje. Iscijedite pecivo, dobro zdrobite vilicom, pa dodajte masi, koja mora biti glatka i prilično gusta. Načinite popečke, uvaljajte ih u brašno i pecite na vrućem ulju.

PUNJENA PATKA

PRIPREMITE: jednu patku, sol, žlicu masti ili ulja, zeleni peršin, malo nasjeckanog mesa i 1/4 kg kestenja.

Očišćenu patku posolite iznutra i izvana i nadjenite nadjevom: očišćene kuhane kestene pomiješajte sa sitno nasjeckanim carskim mesom ili slaninom i sitno nasjeckanim peršinom. Nadjevom nadjenite prsa između kože i mesa patke. Zašijte otvor bijelim koncem i pecite na umjerenoj vatri uz stalno dolijevanje vode. Pirjani crveni kupus je dobar pridodatak punjenoj patki.

PUNJENA PATKA S KRUMPIROM I ŠUNKOM

PRIPREMITE: 1 patku, 1/2 kg krumpira krumpira, 10 dkg šunke, 1,5 dcl vrhnja, 1 jaje, 3 dkg maslaca, sol, papar, 2 žlice masti ili ulja.

Veću patku očistite, i na mjestu gdje je bila utroba, nadjenite ovim nadjevom: protisnite pola ili tri četvrtine kilograma kuhanih krumpira, dodajte 10 dkg sitno nasjeckane šunke, 1,5 dcl kiselog vrhnja, 5 dkg maslaca, soli i papra prema ukusu. Sve skupa dobro izmiješajte, nadjenite patku i otvor zašijte bijelim koncem. Patku stavite u vruću posudu da se peče, posolite je, dodajte žlicu-dvije masti (već prema veličini patke) i za vrijeme pečenja je nekoliko puta prelijte sokom i mašću. Kad se patka ispeče, izvadite konac, razrežite je i na istoj zdjeli poslužite nadjev.

PUNJENO PILE NA FRANCUSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 pile, zeleni peršin, kozalac (vrsta luka), svježu majčinu dušicu i druge mirišljive trave, 5 dkg maslaca, sol, papar, jednu žemlju, mlijeko, jedno jaje, bijelo vino.

Mirišljive trave nasjeckajte, polovicu pomiješajte s maslacem, osolite i popaprite, ostatak pomiješajte sa žemljom namočenom u mlijeko. Osolite, popaprite, dodajte jaje. Time nadjenite pile. Nadjeveno pile namažite maslacem s mirišljavim travama i stavite peći u pećnicu. Povremeno zalijevajte vinom razrijeđenim s 2 dcl vode. Pečeno pile izvadite, a u sok dodajte vrhnje i zagrijte, ali pazite da ne provri. Prelijte umak preko ispečenog pileta i odmah poslužite.

RIZOTO OD PERADI

PRIPREMITE: 10 dkg sitneža od peradi (vratovi, želuci, jetra, srce, krajevi krila), 2 dkg masti ili ulja, 12 dkg luka, 30 dkg riže, 2 dkg luka, 30 dkg riže, 2 dkg parmezana ili sira za ribanje, malo crvene paprike.

Sitnež starije živadi treba najprije malo prokuhati, a tek onda stavite na sitno nasjeckani proprženi luk. Kad se meso ispirja, posolite ga, dodajte malo crvene paprike ili papra, opranu rižu i vodu. Prije nego što rizoto poslužite, pospite ga ribanim sirom. (Mlađim domaćicama će sigurno dobro poslužiti stari savjet naših baka: kad pripravljate rizoto ili pirjanu rižu, stavite dvije male šalice (one za crnu kavu) riže i dvostruku količinu vode po osobi. Naravno, nekim će vrstama riže trebati više vode, nekima manje, ali to je otprilike osnovna mjera. Ako rižu pripravljate u ekspresnom loncu, treba dodati manje vode: na malu šalicu riže, jednu i po malu šalicu vode.

VARENAC (PUDING) OD PILETINE I RIŽE

PRIPREMITE: pola pileta, 1 litru vode, sol, vezicu zeleni, 6 dkg maslaca ili margarina, 6 dkg brašna, malo papra 1/4 litre vrhnja, 2 žlice šerija.

Pile skuhajte u osoljenoj vodi sa zelenjem, pa kad meso bude mekano, ocijedite ga, odijelite od kostiju i kožice. Na rastopljenom maslacu malo propržite brašno, pa ga dolijte pilećom juhom (3/8 litre juhe), a zatim u umak umiješajte i vrhnje. Umak začinite paprom, solju i šerijem, malo ga prokuhajte i onda mu dodajte kuhanu piletinu. Rižu za varenac pripravite ovako: 25 dkg riže kuhajte u 3/4 litre pileće juhe oko oko petnaest minuta, pa je ocijedite. Sad u vrućom vodom isprani oblik za varenac stavite prvo piletinu u umaku (malo umaka ostavite za ukras varenca), pa onda rižu (čvrsto je nabijte) i varenac ostavite da se kuha na pari oko četvrt sata. Uz ovaj varenac poslužite kuhani grašak, a ukrasite ga umakom ili ploškama crvene paprike.

ribe

ANDALUZIJSKA RIBA

PRIPREMITE: 60 dkg ribljih fileta, sol, papar, 2-3 glavice ulja, 10 dkg gljiva, 2 zelene paprike, 1-2 režnja češnjaka, 4-5 zrelih rajčica, 1 limun, 2 žlice maslaca, origan ili mažuran.

Filete osolite, popaprite, stavite u zdjelu i prelijte sa 2 žlice ulja. U međuvremenu ispirjajte nasjeckani luk, dodajte narezane gljive i paprike, pa pržite nekoliko minuta. Dodajte nasjeckani češnjak i oguljene narezane rajčice. Pirjajte dalje, dodajte sok od limuna a po potrebi i malo vode da bude sočnije. Osolite i popaprite. U vatrostalnu zdjelu stavite ribe, pokrijte ih povrćem, pospite origanom i komadićem maslaca. Pecite u pećnici petnaestak minuta.

BAKALAR S KRUMPIROM

PRIPREMITE: 40 dkg bakalara, 1 kg krumpira, 1/4 l ulja (možete pomiješati s maslinovim), sol, papar, češnjak, zeleni peršin.

Bakalar preko noći ostavite u vodi i ujutro ga izvadite, operite nekoliko puta, savijte i stavite kuhati. Za to vrijeme ogulite krumpir i izrežite na ploške, isjeckajte peršin i češnjak. Kad se bakalar skuha, očistite ga od kostiju i slažite u zdjelu red bakalara, red krumpira, a svaki red pospite sitno nasjeckanim peršinom, češnjakom i vrućim uljem. Osolite i popaprite prema ukusu. Na kraju dolijte malo vode i stavite u pećnicu da se peče dok krumpir posve omekša.

BRODET OD MORSKE RIBE

PRIPREMITE: 1 kg ribe, 2 dcl ulja, 10 dkg luka, ocat, češnjak peršin, 1/2 kg rajčice ili 5 dkg ukuhane rajčice.

Za brodet je najbolje uzeti nekoliko vrsta ribe. Ribu očistite i operite a ako su veće ribe, izrežite ih na komade. Na ulju ispržite na ploške izrezani luk, dodajte sitno nasjeckani peršin, češnjak, nekoliko zrna papra, sol, i 1 dcl vinskog octa, očišćene i izrezane rajčice i ribu. Zalijte vodom i kuhajte na blagoj vatri bez poklopca. Uz brodet se služe žganci ili kuhani krumpir.

JEGULJA S BIJELIM LUKOM

PRIPREMITE: 1 jegulju (kilogram i pol težine), 3 glavice bijelog luka, vezicu peršina, 1/2 limuna, 1 dcl maslinova ulja, malu šalicu octa, papar i sol.

Očišćenu jegulju operite u nekoliko voda pa je na nekoliko mjesta, sve do kosti, zasijecite oštrim nožem. Sitno nasjeckajte peršin, limun izrežite na male komadiće, očistite bijeli luk i sve skupa stavite u zdjelicu u koju ste ulili ocat i ulje. Smjesu začinite solju i paprom i, pošto je promiješate, prelijte njome očišćenu jegulju i tako je pecite u pećnici.

KUHANA BIJELA RIBA

PRIPREMITE: bijelu morsku ribu, vode, soli, maslinova ulja, nekoliko maslina, ploške limuna, peršin i krumpir.

Zakuhajte vodu u većoj posudi, osolite je i pristavite, očišćenu ribu. Kuhajte je na umjerenoj vatri dok omekša (riba je kuhana onda kad se kožica kod dodira skida), ali je nemojte prekuhati. Kuhanu ribu izvadite na pladanj i ukrasite je peršinovim lišćem, ploškicama limuna i maslina. U posebnoj zdjeli poslužite maslinovo ulje i papar. Ako volite bijeli luk, sitno ga nasjeckajte i također poslužite u posebnoj zdjelici kako bi ga svatko mogao staviti koliko želi. Uz kuhanu ribu poslužite oguljeni krumpir skuhan u slanoj vodi.

»KOLAČ« OD RIBE

PRIPREMITE: 10 dkg riže, 3 jaja, 2 konzerve sardina, konzervu tunjevine, 1 limun, 1 žutanjak, 1/2 kg lisnatog tijesta, sol, papar.

Rižu skuhajte u osoljenoj vodi, ocijedite i pustite da se ohladi. Otvorite konzerve, zgnječite sardine, tunjevinu i tvrdo kuhana jaja. Dodajte rižu, limunov sok, žutanjak i toliko ulja iz konzerve da dobijete glatki nadjev. Tijesto razvaljajte, na polovicu stavite nadjev, preklopite tijesto, krajeve slijepite bjelanjkom. Preostalim bjelanjkom premažite kolač odozgo. Stavite u jako zagrijanu pećnicu pa nakon desetak minuta smanjite vatru i pecite još dvadesetak minuta.

KUHANI SMUĐ

PRIPREMITE: smuđa od 1,5 kg, lovorov list, zrnca papra, vezicu zeleni, sol i malo octa.

U 2,5 l vode skuhajte zelen i mirodije, a onda u tu juhu stavite ribu da se kuha 20—30 minuta. Kuhanu ribu ocijedite, stavite na duži tanjur i ukrasite kriškama limuna, jaja, rajčice i peršinom. Uz smuđa poslužite kuhani krumpir ukrašen sitno nasjeckanim zelenim peršinom i umakom od limunova soka.

KUHANI ŠARAN

PRIPREMITE: 1 kg ribe, zelenje za rasol, 10 dkg maslaca, 1 kg krumpira, peršin, sol, papar.

Očistite i operite ribu, te je skuhajte u rasolu od zelenja, dodajte soli prema ukusu. Kad se riba skuha izvadite je u zdjelu i pospite bijelim paprom i zelenim peršinom, a zatim je prelijte vrućim maslacem. Uz kuhanu ribu poslužite krumpir kuhan u slanoj vodi.

LOKARDE »PEDRO«

PRIPREMITE: 4 lokarde srednje veličine, 1 veliku glavicu luka, 1/2 kg narezanih rajčica ili odgovarajuću količinu ukuhanih, sol, papar, zeleni peršin, majčinu dušicu, ružmarin, ulje (po mogućnosti maslinovo), 1 limun.

Ribama odstranite glavu, prorežite ih kroz trbuh, očistite iznutricu i operite ih. Vrlo oštrim nožem odstranite kosti da dobijete filete, odrežite dio kože na hrptu gdje se nalaze sitne kosti. Na ulju ispržite luk i rajčice, na to poslažite polovice riba, pospite nasjeckanim zelenim peršinom, majčinom dušicom i ružmarinom. Osolite, popaprite, pa složite drugi red riba koji jednako začinite. U šalici pomiješajte ulje s limunovim sokom, pa time prelijte ribe. Pecite u pećnici oko 2 minute na 225°.

MARINIRANA RIBA

PRPREMITE: 2 kg ribe, 3 dcl ulja, 1/2 l vode, 4 dcl octa, desetak zrna papra, lovorov list, češnjak, veću glavicu luka, 1 dkg šećera, limunovu koricu, sol i malo ružmarinova lišća.

Srdele ili manje skuše ispržite na vrućem ulju pa kad se malo ohlade, složite ih u porculansku ili staklenu zdjelu. Sitno nasjeckani luk i češnjak ispržite na ulju u kojemu ste pržili ribu, pa dodajte ocat, vodu, lovorov list, papar, malo limunove korice, šećer, sol i ružmarinovo lišće, pa sve skupa kuhajte pola sata. Rashlađenom marinadom prelijte ribu. Marinirana riba treba da stoji bar 2—3 sata, a ovako pripremljena može se na hladnome mjestu držati i nekoliko dana.

MORNARSKI ŠPAGETI

PRIPREMITE: 1/4 kg špageta, sol, konzervu tunjevine, konzervu ribljih fileta, 1 žlicu ulja, 2 glavice luka, 3—4 žlice ukuhane rajčice, 2 režnja češnjaka, zeleni peršin, po ukusu majoran i ružmarin, te ribani sir.

Špagete skuhajte u kipućoj osoljenoj vodi (otprilike petnaest minuta). Ocijedite špagete i stavite ih u cjediljku iznad tople vode da se ne ohlade. U međuvremenu otvorite konzerve, ocijedite ulje u tavicu, dodajte još žlicu ulja i na tome propržite nasjeckani luk. Dodajte rajčicu, usitnjeni češnjak i dosta nasjeckanog zelenog peršina. U umak još dodajte ribe, majorana i ružmarina, pa pomiješajte sa špagetima. Pospite naribanim sirom.

NABUJAK OD RIBE

PRIPREMITE: 30 dkg ribe, 4 jaja, 20 dkg maslaca, sol, papar, malo ružmarina, 3 dcl vrhnja, 1,5 žlice maslaca, 1,5 žlice brašna, 3 dcl juhe, još jedan decilitar vrhnja, 3 dkg račića i malo limunova soka.

Očišćenu sirovu ribu sameljite dva ili tri puta da biste dobili sasvim glatku smjesu. Neka stoji u frižideru neko vrijeme. Onda joj umiješajte jedan po jedan žutanjak i omekšani maslac. Sve dobro izmiješajte mikserom, dodajte snijeg, sol, papar, ružmarin i vrhnje. Ulijte mješavinu u nauljen kalup, pokrijte ga aluminijskom folijom, stavite u veliku posudu s toplom vodom i pecite oko 50 minuta u pećnici na 20⁰. U međuvremenu pripremite umak: na maslacu zažutite brašno, prelijte juhom, osolite, popaprite, pa kad se malo zgusne dodajte vrhnje, račiće i malo limunova soka. Gotov nabujak izvrnite na pladanj i prelijte umakom.

ODRESCI OD ORADE

PRIPREMITE: 6 velikih glavica luka, listiće peršina, 10 dkg suhe slanine, 1/2 kg smrznute orade (ili

neke druge smrznute ribe), 10 dkg ribanog sira, 5 dkg maslaca, malo ulja.

Slaninu bacite u kipuću vodu i ostavite je 5 minuta, zatim je izvadite i narežite na ploške. Na ulju ispržite nasjeckani luk i zeleni peršin. Komade odmrznute ribe poslažite u nauljeni lim. Pokrijte ih prženim lukom, slaninom i ribanim sirom. Odozgo stavite i komadiće maslaca. Stavite u vrlo vruću pećnicu. Nakon 10 minuta smanjite vatru i pecite na umjerenoj vatri još 10 minuta.

PEČENI ŠARAN NA SRPSKI NAČIN

PRIPREMITE: šarana od 1—1,5 kg, 1 kg krumpira, 10 dkg maslaca, 2 režnja češnjaka, 1/8 l vrhnja, sol, papriku.

Opranog i očišćenog šarana uzduž malo prerežite i u zareze stavite sitno nasjeckanog posoljenog češnjaka, kojem ste dodali malo crvene paprike. Lim dobro namažite maslacem i u nj stavite oguljeni i na ploške narezani krumpir. Na krumpir stavite komadiće maslaca a zatim ribu i opet malo maslaca. Pecite u umjereno ugrijanoj pećnici dvadesetak minuta i onda prelijte vrhnjem. Pecite još 15 minuta. Služite toplo i prije toga pustite nasjeckanim peršinom.

PIRJANA SLATKOVODNA RIBA

PRIPREMITE: 1 kg šarana ili smuđa, 10 dkg luka, 1 dcl vrhnja, 5 dkg masti ili ulja, zeleni peršin, sol, češnjak, crvene paprike, ukuhane rajčice.

Ribu očistite i operite pa je zatim (cijelu ili izrezanu na veće ploške) stavite osoljenu da se pirja na ulju ili masti na kojem ste već pirjali nasjeckani luk. Dodajte papra i crvene paprike prema ukusu, sitno nasjeckanog češnjaka i žlicu ukuhane rajčice. Ribu pirjajte na umjerenoj vatri u poklopljenoj zdjeli. Kad riba omekša, dodajte kiselo vrhnje i sitno sjeckani zeleni peršin. Naravno, na ovakav se način može pripremiti ostala slatkovodna riba.

PIRJANI PRSTACI NA DALMATINSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 kg prstaca, 1 dcl maslinova ulja, 3 dkg luka, 2 dkg češnjaka, vezicu zelenog peršina, malo papra, soli.

Prstace nekoliko puta operite u hladnoj vodi i ocijedite. Na vrućem ulju propržite nasjeckani luk, pa kad zažuti, dodajte nasjeckani češnjak i peršin i sve skupa malo propržite. Zatim dodajte prstace i papar. Prstace pirjajte u poklopljenoj zdjeli dok se otvore a prije nego što ih poslužite, kušajte sok, pa ako nije dosta slan od morske vode, dodajte još malo soli.

»PIZZA À LA CAPRICIOSA«

PRIPREMITE: 1 kg rajčica, 30 srdela, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 mladi sir. Za tijesto: 1 kg brašna, 3 dkg kvasca, 1/4 litre mlade vode, 2 žličice maslinova ulja, soli.

Razmutite kvasac u pola čaše mlake vode, dodajte malo soli, pomiješajte s brašnom, dodajte vode, pripremljeno maslinovo ulje i mijesite dok tijesto postane glatko. Zatim ostavite tijesto da počiva sat i pol. Od tijesta pravite »pizze« (ploške tijesta okrugle poput mlinca, debele otprilike pola centimetra; od ove količine tijesta izići će vam 12—15 »pizza«). Rubove »pizza« malo zavijte, kako bi se zadržao namaz. Namaz pripremite ovako: na malo ulja pirjajte rajčicu otprilike 14 minuta. Tim umakom premažite sredinu svake »pizze«, na umak stavite jednu očišćenu opranu srdelu, listiće sira i plošku tvrdo kuhanog jaja i sve skupa premažite s malo maslinova ulja. »Pizze« se prže na vrućem ulju pet do sedam minuta.

PLAVE KUHANE PASTRVE

PRIPREMITE: 10 pastrva po 20 dkg; za rasol: sol, 1/8 l octa, papar u zrnu; 15 dkg maslaca.

Svježim pastrvama izvadite utrobu, ali valja nastojati da se što manje diraju rukama, kako se ne bi izbrisala sluz, kojom su pokrivene, a koja kod kuhanja prouzrokuje plavo bojenje. Skuhajte rasol od octa, slane vode i papra, pa kipućim prelijte ribe i kuhajte na vrlo slaboj vatri tako dugo dok im ne iskoče oči poput bijelih kuglica. Pastrve učvrstite štapićima da budu ravne ili ih pričvrstite u krug, glave za rep. Poslužite prelivene otopljenim maslacem.

POPEČCI OD RIBA

PRIPREMITE: 10 dkg kuhane ili konzervirane ribe, 10 dkg skuhanih i protisnutih krompira, 2 jaja, sol, papar, mirišljice trave (ružmarin, bosiljak, peršin, majčinu dušicu i sl.) brašno, jaje, mrvice, ulje, limun.

Usitnite ribu, umiješajte krumpir, jaje, sol, papar i trave. Oblikujte popečke, pobrašnite ih i dobro premažite stučenim jajetom. Svaki popečak uvaljajte u mrvice, koje nožem dobro utisnite da ne ispadaju. Pržite na zagrijanom ulju otprilike po 6 minuta svaki da postane zlatnosmeđ i hrustav. Poslužite s kriškama limuna.

PREPEČENI KRUH SA SARDINAMA

PRIPREMITE: 1 konzervu sardina, 1 jaje, 1 žlicu mrvica, 1 žlicu na sitne kockice izrezane slanine, ukuhane rajčice, papar, peršin, 4 ploške kruha, četiri rajčice, malo maslaca.

Sardine izvadite iz konzerve i zgnječite ih vilicom. U sardine dodajte 1 žutanjak, žlicu mrvica, slaninu izrezanu na sitne kockice, malo ukuhane rajčice, papar i sitno nasjeckani peršin. Sve skupa dobro izmiješajte pa smjesi dodajte snijeg od 1 bjelanjka. Ispržite ploške kruha, namažite ih pripremljenim namazom, ukrasite ploškama rajčice i s nekoliko listića maslaca ili margarina. Kruh s namazom stavite u pećnicu da se zapeče. Pečene rajčice su izvrstan pridodatak prepečenom kruhu s ovim namazom.

PROVANSALSKI PUNJENI KRUMPIR

PRIPREMITE: 6 krumpira jednake veličine, pravilna oblika, 2 kuhana jaja, 4 žlice umaka od ukuhane rajčice (kojoj ste dodali žlicu ulja, sol, papar, majčinu dušicu, zgnječeni češnjak, bosiljak), 10 dkg maslina (po mogućnosti zelenih), konzervu tunjevine, 2 žlice ulja, 10 fileta (iz konzerve).

Krumpir (onaj što se ne raskuha) ogulite i stavite da se kuha 10 minuta u slanoj vodi. Priredite nadjev, razrežite jaja napola i izvadite žutanjke, pomiješajte ih sa 4 vrlo usitnjena fileta, umakom od rajčica, očišćenim i nasjeckanim maslinama (šest ostavite za ukras) i usitnjenom tunjevinom. Dodajte soli i papra prema ukusu. U svakom krumpiru izdubite sredinu, stavite nadjev i prelijte ga uljem. Pecite u vrućoj pećnici 10 minuta. Prije služenja svaki krumpir ukrasite jednim filetom i maslinom, a na pladanj još stavite kuhane bjelanjke i listiće peršina.

PRŽENE ŽABE

PRIPREMITE: 20 žabljih krakova, 1 jaje, limunov sok, 4 dkg brašna, 10 dkg mrvica, 1/4 kg masti ili ulja.

Žablje krakove operite, osolite ih, poškropite limunovim sokom i uvaljajte u brašno, zatim razmućeno jaje, pa u mrvice i pržite ih na vrućoj masti ili ulju s obje strane. Žablje krakove poslužite sa salatom a izvrstan pridodatak im je umak tartar.

PRŽENI LIST

PRIPREMITE: 2 ribe list (za dvije osobe bit će potrebne dvije ribe teške otprilike po 40 dkg), čašu mlijeka, mrvice, 4 dkg maslaca, sol, papar, peršin, 1 limun.

Očišćenu i opranu ribu razrežite, pa svaki komad ovlažite mlijekom i valjajte u mrvice, ispržite ih s obje strane na malo maslaca ili ulja. Začinite ih solju i paprom. Za to vrijeme pomiješajte sjeckani peršin s maslacem pa smjesu podijelite na četiri dijela. Limun razrežite na četiri dijela. Prženu ribu stavite na topli pladanj, prelijte je razmućenim maslacem kojem ste dodali sitno nasjeckani peršin i ukrasite kriškam limuna. Uz ribu poslužite kuhani krumpir.

PUNJENA MORSKA RIBA

PRIPREMITE: 4 morske ribe srednje veličine, 5 dkg ribanog sira, malo mlijeka, 2 velike žlice nasjeckanog peršina, 1 jaje i brašna za pohanje, 4 velike žlice ulja za prženje i nekoliko listova peršina za ukras.

Ribu očistite, operite i osušite. Miješajte ribani sir s mlijekom da bude dosta gusto i dodajte sjeckani peršin. Tim nadjevom nadjenite unutrašnjost ribe. Ribu zaklopite, namočite je u tučeno jaje pa u brašno i pržite na vrelom ulju s obje strane. Gotovu ribu ukrasite peršinovim lišćem.

PUNJENE RIBE S IKROM

PRIPREMITE: 1/2 kg svježe ribe tvrda mesa i sjajnih očiju s ikrom (ili ikru kupite posebno), 2 male rajčice, glavicu luka, 8 dkg svježih mrvica, žlicu nasjeckanog zelenog peršina, sol, papar, brašno, ulje i limun, 2-3 režnja češnjaka.

Ribi očistite ljuske i dobro je operite. Zatim odrežite glave (ne repove!). Dobro prorežite pa očistite od kostiju. Izravnajte da dobijete ravnu površinu. Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte oguljene i narezane rajčice, ikru, mrvice, zeleni peršin, češnjak i malo limunova soka. Osolite, popaprite. Tim nadjevom napunite ribu i čačkalicom zatvorite otvor. Stisnite ribe da bi ponovno dobile oblik. Nauljite ih izvana i uvaljajte u brašno. Poslažite na nauljeni lim i pecite u pećnici 25 do 30 minuta. Povremeno premazujte uljem. Poslužite ih svježe, ukrašene komadićima limuna.

PUNJENI LIST

PRIPREMITE: ribu list tešku 70-80 dkg, brašno, jaje, mrvice, ulje 1/ kg šparge, 1/ kg račića, 1 žlicu maslaca, 1 žlicu brašna, 3 žlice vrhnja.

Ribi odrežite peraje i rep, pa ogulite kožu tako da je zahvatite nožem kod repa i namatate na nož prema glavi, odrežite glavu, očistite utrobu, dobro operite ribu i izvana i iznutra, kad se ocijedi uvaljajte je u brašno, jaje i ispržite na ulju. Skuhajte posebno šparge a posebno račiće. Načinite zapržak od maslaca i brašna, zalijte vodom u kojoj su se kuhali račići i skuhajte gust umak. Razrijedite ga vrhnjem, dodajte račiće i narezane šparge, time prelijte ispprženu ribu i odmah poslužite.

RIZOTO OD LIGANJA

PRIPREMITE: 60 dkg liganja, 20 dkg riže, 1 dcl ulja, manju glavicu luka, dkg češnjaka, vezicu peršinova lista, 3 dkg ukuhane rajčice, sol, malo papra i 5 dkg ribanog paškog sira.

Očišćene lignje operite i izrežite na rezance. Na vrelom ulju propržite sitno nasjeckani luk, češ-

njak i peršin. Dodajte lignje i sve skupa pirjajte u poklopljenoj zdjeli oko pola sata, tj. dok lignje omekšaju. Zatim dodajte 3 dcl vode u kojoj ste razmutili ukuhanu rajčicu, sol, papar i rižu. Rizoto povremeno promiješajte da riža ne zagori. Pazite da se riža ne raskuha. Rizoto poslužite posut ribanim sirom. Crni se rizoto priprema isto, samo za pirjanje treba u rižu dodati i crnilo od liganja.

SLOŽENAC OD RIBE

PRIPREMITE: pire od krumpira, 4-5 rajčica, 2 režnja češnjaka, zeleni peršin, 25 dkg ribe, malo ružmarina, limun, ulje.

Dno vatrostalne posude pokrijte pireom od krumpira. Stavite sloj narezanih rajčica (ako su ukuhane malo ih razrijedite). Pospite nasjeckanim češnjakom i zelenim peršinom. Skuhanu ribu narežite i poslažite. Posebno pomiješajte ulje s mrvicama, češnjakom i nasjeckanim peršinom. Možete dodati i malo usitnjenog ružmarina. Tom mješavinom premažite ribu, pokrijte je aluminijskom folijom i zapecite u pećnici (oko 20 minuta), poslužite složenac ukrašen kolutima limuna.

SOMOVINA S VRHNJEM

PRIPREMITE: 1 kg somovine, sol, brašno, ulje, 2 dcl vrhnja, 1 limun, mljevenu crvenu papriku.

Očistite soma i narežite meso. Meso osolite i ostavite da stoji pola sata. Zatim somovinu uvaljajte u brašno i ispržite na vrućem ulju s obje strane. Poslažite u dovoljno veliku posudu da svi komadi leže na dnu. Vrhnje pomiješajte s limunovim sokom i paprikom, prelijte preko ribe i pirjajte poklopljeno 10-15 minuta.

SMUĐ U UMAKU

PRIPREMITE: 3 mlada smuđa po 60 dkg, 1/4 kg gljiva, 10 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 2,5 dcl vrhnja, sol, luk, mljevenu crvenu papriku, zeleni peršin.

Očistite ribe, odrežite im glave i odvojite meso od kosti. Ogulite kožu, pa meso operite, osolite i stavite u vatrostalan pladanj namazan masti. Riblje glave i kosti skuhajte u osoljenoj vodi. Luk očistite, nasjeckajte i zažutite na masti. Gljive očististite narežite na listiće, pa ispirjajte na luku. Pospašite crvenom paprikom. Zalijte juhom od ribljih glava. U vrhnje umiješajte brašno, pa dodajte umaku, osolite i još jednom prokuhajte. Prije posluživanja obilato pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

ŠARAN S NAMAZOM

PRIPREMITE: 1 šarana srednje veličine, 10 dkg margarina ili maslaca, 1 veću tubu paste od srdela, ulje, 1 limun, sol.

Očišćenog šarana zarežite na razdaljini od svaka dva centimetra. U zdjelici izmiješajte margarin ili maslac s pastom od srdela i tim namazom premažite cijelog šarana. U svaki zarez stavite po pola ploškice limuna, pa šarana prelijte uljem i pecite u pećnici.

ŠKAMPI »MEUNIÈRE«

PRIPREMITE: 1/2 litre škampa, 5 manjih glavica luka, ulje, 1/4 l vina, 2 lovorova lista, majčinu dušicu, 2 režnja češnjaka, sol, papar, malo ružmarina, 5 manjih rajčica, 3 žutanjka, 4 žlice gustog kiselog vrhnja, zeleni peršin.

Škampe operite u hladnoj vodi pa im oprezno odstranite glavu i repove pazeći da im ne izvučete i meso. Prorežite škampe i izvadite meso. Šiljatim nožem odstranite žilu. Oklope stavite u gazu i svežite. Na ulju ispržite nasjeckani luk, zalijte vinom, dodajte oklope u gazi, lovorov list, majčinu dušicu, ružmarin, nasjeckani češnjak, sol, papar i četvrt litre vode. Pirjajte 20 minuta, izvadite oklope, dodajte meso škampa i narezane rajčice. Pirjajte još 10 minuta. Žutanjke pomiješajte s vrhnjem, dodajte u jelo koje kipi i zagrijte, ali ne smije provrjeti. Obilato pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

ŠPAGETI SA ŠKOLJKAMA

PRIPREMITE: 60 dkg špageta, 1 kg svježih školjaka, 2 dkg zelenog peršina, 1/2 čaše maslinovog ulja, papra, 5 dkg parmezana.

U osoljenoj vodi kuhajte špagete otprilike deset minuta. Za to vrijeme stavite oprane školjke u zdjelicu na blagu vatru. Kad se špageti skuhaju, ocijedite ih i dodajte im maslinovo ulje, peršin, pa ih pospite ribanim parmezanom, popaprite prema ukusu i dodajte im meso iz školjaka.

ŠVEDSKI SLOŽENAC

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 30 dkg konzerviranih usoljenih svinutih ribica (fileta), 3 velike glavice luka, mast, 2 žlice mrvica, maslac, 3 dcl vrhnja.

Krumpir ogulite i narežite na štapiće (kao za pomfrit). Konzervu ribica otvorite, pa ako je potrebno povadite kosti, nasjeckani luk zažutite na masti. U vatrostalnu posudu stavite red krumpira, red ribica, red luka i tako redom. Na vrhu neka bude krumpir. Pospite mrvicama, stavite komadiće maslaca i pecite u pećnici deset minuta. Zalijte vrhnjem, i sokom od ribica. Pecite još pola sata.

TUNJEVINA U UMAKU

PRIPREMITE: 1 kg tunjevine u komadu (može biti smrznuta), 2 žlice ulja, 8 glavica luka, 8 rajčica ili odgovarajuću količinu ukuhane rajčice, 1 žlicu brašna, čašu bijelog vina, zeleni peršin, celerov list, malo ružmarina i majčine dušice, listić lovora, sol, papar.

Tunjevinu prepržite sa svih strana na ulju da bude zlatnožuta. Zatim je izvadite i na istom ulju prepržite dosta grubo narezani luk. Kad požuti, dodajte rajčice. Pospite brašnom i dobro miješajte da se zgusne. Poškropite vinom, dodajte ostale začine, tunjevinu ponovo stavite u sok i ostavite da na laganoj vatri tiho kuha još jedan sat. Prije služenja pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

TUNJEVINA S BIJELIM UMAKOM

PRIPREMITE: 2 konzerve tunjevine. Za umak: 12 dkg maslaca, sol, limunov sok, 2 kuhana jaja, peršin.

Na tihoj vatri rastopite maslac, osolite ga i dodajte mu limunova soka prema ukusu, 2 kuhana, hladna nasjeckana jaja i malo sitno nasjeckanog peršina. Nakon nekoliko minuta uklonite umak sa štednjaka i ostavite ga da se malo ohladi. Tunjevinu izvadite iz konzerve, ocijedite i prelijte ovim umakom. Uz tunjevinu poslužite kuhani krumpir ukrašen peršinom.

ZUBATAC S HUSARSKIM UMAKOM

PRIPREMITE: 4 veća komada zubaca ili kakve druge bijele ribe, 2 šalice riže, sok od jednog limuna, papar, crvenu papriku, brašno, maslac, peršin, limun, maslac. Za umak: 2 žlice razmućenog maslaca, 2 žlice brašna, 3 šalice juhe ili vruće zasoljene vode, 3 žličice ukuhane rajčice, sol, papar, 1 lovorov list, 1/2 šalice crvena vina.

Rižu kuhajte u vrućoj zasoljenoj vodi dok omekša (otprilike 15 minuta). Ocijedite je, operite i stavite u poklopljen lonac na paru da se ne ohladi. Ploške ribe posolite, premažite limunovim sokom, popaprite, pospite crvenom paprikom, uvaljajte u brašno i pržite s obje strane na vrućem maslacu. Dok se riba prži pripremite bijeli umak od maslaca, brašna i juhe (na maslacu propržite brašno, ali pazite da ne zažuti, zalijte ga prvo hladnom juhom, a onda dodajte juhu ili vruću zasoljenu vodu). Umak začinite ukuhanom rajčicom, paprom, lovorovim listom i, ako je potrebno, još malo osolite. Ostavite umak da kuha na laganoj vatri, a deset minuta prije nego što ga poslužite, dodajte vino. Pržene ploške ribe složite na oveći pladanj, ukrasite ih sitno nasjeckanim peršinom, limunom i maslinama. Šalicom vadite rižu iz lonca i slažite je uz ribu ili na posebnu zdjelu, a sve skupo prelijte husarskim umakom. Umak možete poslužiti i u posebnoj zdjelici.

divljač

JAREBICE ILI FAZAN NA FRANCUSKI NAČIN

PRIPREMITE: 2 jarebice ili 1 fazana, 4 kriške kruha, (odstranite koru), 13 dkg maslaca, 2 žlice ulja, 1 tanki odrezak suhe slanine dovoljno velik da se njime obloži ptica, sol, papar, 3—4 lista suhe kadulje.

Očistite pticu, izvadite utrobu, sačuvajte jetru. Posolite i popaprite unutrašnjost, stavite kadulju i komadić maslaca. Sašijte otvor, stegnite i svežite noge, te omotajte tankim odreskom slanine i zavežite čvrstim koncem. Poslužite ih na malo zamašćen lim (ako je slanina nedovoljno slana, posolite je). Stavite u pećnicu koja se već 15 minuta grijala. Svaku pticu četiri puta okrenite tako da se jednoliko peče sa svih strana. Računajte po prilici 1/2 sata počenja za jarebice, a 45 minuta za fazana. Kriške kruha prepržite na 2/3 maslaca i 1/3 ulja i rasporedite po pladnju. Na maslacu prepržite jetru, zgnječite je vilicom, posolite i popaprite, pa time premažite prženi kruh. Razrežite jarebice napola, fazana na četiri dijela i stavite svaki komad na priređeni prepržени kruh. Pazite da vam se ne razlije sok koji teče kod rezanja, nego ga dodajte soku, preostalom od pečenja, dodajte žlicu maslaca i tako dobiveni sok poslužite s pečenjem.

JAREBICE S KUPUSOM

PRIPREMITE: 2 jarebice, 2 tanke ploške suhe slanine dovoljno velike da njima dobro omotate jarebice, 2 glavice kupusa, 20 dkg usoljene slanine (ili suhe), 2 glavice luka, 2 mrkve, 1 čašu juhe, sol, papar), malo crvene paprike.

Očistite kupus, razrežite ga na 4-6 dijelova. Skuhajte u slanoj vodi (skuhan i ocijeđen mora težiti oko 1 kg). Očišćene jarebice umotajte u slaninu. U veliku posudu stavite kockice slanine da se rastope, tada dodajte očišćene i narezane mrkve i sitno nasjeckani luk. Kad se sve isprži, stavite i jarebice. Ako je potrebno, dodavajte malo juhe. Kad jarebice budu pečene, uspite kupus i stavite sve da 10 minuta kuha na vatri, bez poklopca, da se ispari nepotrebna tekućina. Dodajte juhu i začine. Prije serviranja razrežite jarebicu na četiri dijela.

LOVAČKA ZDJELA

PRIPREMITE: 1 kg mesa od razne divljači (srna, divlja svinja), 2 čašice rakije, ? režnjeva češnjaka, 13 dkg suhe slanine (s mesom), 2 luka, 1 kiticu zelenog peršina, 1 šalicu kiselog vrhnja, 1 veliku žlicu brašna.

Meso divljači očistite od kožice, narežite na velike kocke. Rakiju i zdrobljeni češnjak prelijte preko mesa i pustite poklopljeno da se pirja pola sata. Razrežite luk i suhu slaninu na kockice, a peršin sitno nasjeckajte. Izvadite meso i pustite da se osuši. Neka se slanina i luk prepeku, dodajte maslaca ili mast i pustite da se jako zagriju. Na to stavite meso i pecite ga sa svih strana dok ne postane smeđe. Dodajte tada 1/8 litre vode i kisele gljivice i neka se poklopljeno pirja na laganoj vatri 1/2 sata (ako treba i 2 sata). Kada meso bude mekano, razmutite brašno u kiselom vrhnju i dodajte u sok, pustite da provri, pa dodajte nasjeckani peršin. — Prilog okruglice od kruha.

PAŠTETA

PRIPREMITE: 25—30 dkg mesa od kunića ili zeca, 25 dkg masnije svinjetine, 1 jaje, manju glavicu luka, češnjak, peršin, 50 dkg tijesta za savijaču (u listovima), senf, 1 žemlju, sol ,papar, mlijeko, ulje ili mast.

Pomiješajte manje i veće komade mesa od kunića ili zeca, nasjeckanu svinjetinu s kojom ste skupa u stroju samljeli i jednu žemlju namočenu u mlijeko, jedno jaje, izribanu glavicu luka, sitno nasjeckani režanj bijelog luka, senf, dvije žlice sitno nasjeckanog peršina, pa smjesu zatim posolite i popaprite po ukusu. Pirjajte na ulju ili masti da se meso napol smekša. Složite listove tijesta, škropeći ih uljem, zatim dodajte pirjano meso i zavijte ga u tijesto da dobije oblik štruce. Pašteta s tijestom peče se u zamašćenom limu oko 3/4 sata na umjerenoj vatri.

PIRJANA SRNEĆA PLEĆKA

PRIPREMITE: srneću plećku (2 kg), 1/2 korijena peršina, 1 mrkvu, 1/4 celerova korijena, 1 luk, 10 dkg masti, 3 dkg brašna, 1/16 l crnog vina, 1/4 l vrhnja, 20 zrna papra, 10 klinčića, 1 lovorov list, malo majčine dušice i muškatnog oraščića, sol, limun.

Srneću plećku ogulite, izvadite kosti, meso narežite na kocke. Ispržite nasjeckani luk na masti, dodajte usitnjeno povrće. Kad sve dobije malo boju, dodajte meso i propržite ga, pa zalijte vodom, te dodajte začine. Pirjajte da meso omekša. Onda meso izvadite, a sok još pustite da prokuha, pobrašnite i pustite da porumeni. Onda sok procijedite, vratite na vatru, dodajte vrhnje, vino i limunov sok, te meso i još neko vrijeme pirjajte. Poslužite s okruglicama.

PIRJANI ZEC

PRIPREMITE: 1 zečji hrbat, 10 dkg slanine, 10 dkg masti, 2 dcl vrhnja, 2 dkg brašna, sol, papar i vodu.

Zečevinu očistite, operite, posolite, popaprite i nabodite štapićima slanine i carskog mesa, pa

onda stavite na vruću mast da se peče u pećnici. Za vrijeme pečenja (sat ili sat i pol) češće ga prelijevajte sokom u kojem se peče. Kad zec omekša, izvadite ga iz posude u kojoj se pekao, dodajte u umak malo prženog brašna i pripremljeno vrhnje. Pošto umak provri, stavite ga u zdjelicu i poslužite uz pečenog razrezanog zeca. Izvrstan pridodatak pirjanom zecu su valjušci od krumpira i prženi krumpirovi roščići.

PROVANSALSKI ZEC

PRIPREMITE: 1 zeca, nešto maslinovog ulja, 1 čašu bijelog vina (dalmatinskog), 1 čašu juhe, 6 rajčica, 1 režanj češnjaka, nekoliko kiselih krastavaca, sol, papar, malo senfa (ljutog).

Razrežite zeca (ako je divlji zec, onda mora odležati u marinadi), prepržite ga na maslinovom ulju. Izvadite meso, na ulje stavite brašno i prepržite ga, zalijte vinom, dodajte natrag zeca. Dodajte juhu i stavite da provri. Ogulite rajčice, razrežite i stavite uz zeca, dodajte začine i krastavce, narezane na kolutiće. Neka kuha na laganoj vatri najmanje jedan sat. Poslužite s kriškom kruha, prepreženom na ulju i natrljanom češnjakom.

RASOL ZA DIVLJAČ

PRIPREMITE: 1/4 l octa, 8 dkg mrkve, 8 dkg korijena peršina, 4 dkg korijena celera, 6 dkg luka, 20 zrna papra, 10 začinjenih zrna (gvirc), lovorov list majčinu dušicu i sol.

U 2,5 l vode stavite sve sastojke (povrće očistite) i kuhajte pola sata. Divljač prelijte ohlađenim rasolom i ostavite stajati preko noći. Rasol mora sasvim pokriti meso. Ako meso mora stajati dulje, onda ga povremeno okrećite.

ZEC IZ RASOLA

PRIPREMITE: 1 zečji hrbat, 5 dkg masti, 10 dkg slanine, 5 kocka šećera, 1 limun, 3 dkg masti, 2 dkg brašna. Za rasol: 2,5 l vode, 1/4 l octa, 10 dkg mrkve, 4 dkg celera, 8 dkg peršina, 10 klinčića, 5 lovorovih listića, sol, 20 zrna papra.

Zeca očistite od kožice i stavite ga u rasol da stoji tri dana. Rasol ćete pripraviti ovako: očistite i izrežite mrkvu, peršin i celer i kuhajte u zaoctenoj vodi pola sata, dodavši prethodno klinčiće, lovorov list i papar. Kad se rasol ohladi, prelijte njime očišćena zeca, ali tako da meso bude pod rasolom. Zdjelu poklopite, najbolje nekom daskom koju pritisnete utegom kako bi meso čitavo vrijeme bilo prekriveno rasolom. Kad zeca nakon tri dana izvadite iz rasola, nabodite ga suhom slaninom izrezanom na štapiće i stavite da se peče na vrućoj masti u zagrijanoj pećnici. Za to vrijeme izvadite zelenje iz rasola i pirjajte ga na vrućoj masti (3 dkg) s već zažućenim kockama šećera. Pirjano zelenje pospite brašnom, ostavite ga da se

malo zažuti i onda dolijte rasol i dobro prokuhajte. Kad zelenje bude mekano, protisnite ga, dodajte limunova soka i sitno nasjeckane ili ribane korice. Umakom prelijte pečenog izrezanog zeca. Uz zeca iz rasola poslužite okruglice od žemlje ili kruha, lisnato tijesto ili valjuške.

ZEC S GLJIVAMA

PRIPREMITE: 1 zeca, 2 žlice maslaca, 1 žlicu ulja, 2 žlice brašna, 1/2 l kiselog bijelog vina, 2 velike rajčice, 1/2 kg gljiva, kompletno zeleno povrće za juhu, 1/2 lista lovora, malo krosuljice i kozlaca, sol, papar, 1/2 limuna.

Zeca očistite i razrežite (ako je divlji zec, mora odležati u marinadi, kao što je u ranijim receptima opisano). Prepržite dijelove zeca na 2 žlice maslaca i ulju. Tada dodajte brašno. Kada se prepprži, dodajte vino i toliko vode da meso bude prekriveno. Dodajte oguljene i na sasvim male komadiće narezane rajčice, očišćeno i nasjeckano zeleno povrće, te sol i začine. Kad zavri, pokrijte i ostavite da kuha, na sasvim slaboj vatri dok meso ne omekša. U međuvremenu očistite i narežite gljive, prelijte ih limunovim sokom, pa neka stoje. Kad se zec skuha, dodajte soku gljive i pustite da vri 10 minuta. Izvadite grančice mirišljivih trava, a prije serviranja pospite zeca sasvim sitno nasjeckanim zelenim peršinom.

ZEČJI PAPRIKAŠ

PRIPREMITE: zeca težine od 1,5—2 kg, 1 l crnog vina, 15 dkg usoljene slanine, 3 žlice maslaca, 2 žlice ulja, 1 veliku glavicu luka, 5 srednjih glavica luka, 1 veliki režanj češnjaka, sol, papar, mažuran, peršin, majčinu dušicu, lovor, 1 žlicu kuhane rajčice, 3 žličice brašna.

Očistite zeca, razrežite ga na komade, stavite ga u posudu s narezanom velikom glavicom luka nekoliko grančica peršina, majčine dušice, lovorom i 6 zrna papra. Prelijte vinom i ostavite stajati najmanje 24 sata. U međuvremenu 3-4 puta okrenite. Kad meso bude mekano, izvadite ga iz soka, dobro osušite i stavite na rastopljeni maslac i ulje. Dodajte na kocke narezanu slaninu i prepržite sve da dobije lijepu boju. Tada pospite brašnom, dobro promiješajte dok brašno ne potamni. Tada zalijte vinom (marinadom), povrće iz marinade protisnite pa također dodajte paprikašu. Dolijte vode da sve meso bude pokrito. Sitno nasjeckajte peršin i manje glavice luka, pa dodajte jelu. Posolite i popaprite. Kad provri, ostavite na laganoj vatri da polagano kuha najmanje dva sata. Dodajte rajčicu!

jela bez mesa

CICVARA

PRIPREMITE: 1 litru kiselog vrhnja, 10 dkg brašna, sol.

U vatrostalnu zdjelu stavite vrhnje i sol, pa stalno miješajući dodavajte brašno tako da smjesa bude posve glatka. Sad zdjelu stavite na štednjak i miješajte smjesu dok postane gusta i dok se masnoća odvoji od tijesta. Cicvaru poslužite još vruću, a kao prilog možete poslužiti zelenu salatu.

CRVENI NAMAZ OD SIRA

PRIPREMITE: 10 dkg maslaca ili margarina, 15 dkg kravljeg sira, 2 žlice majoneze, 3 žlice kuhane rajčice, sol, crvenu papriku, šećer.

Vilicom zdrobite maslac i sir i zatim dobro umiješajte da nastane glatka krema. U to dodajte majonezu i rajčice, osolite i popaprite. Ako je suviše oštro, prema ukusu dodajte malo šećera.

GNIJEZDA OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 3/4 kg krumpira, 3 jaja, 8 dkg maslaca, sol, papar, 2 žlice brašna.

Krumpire ogulite i stavite ih u slanu vodu da se u njoj kuhaju. Kad za dvadesetak minuta budu kuhani, ocijedite ih i protisnite da dobijete pire. U to dodajte maslac, papar i posudu stavite na slabu vatru. Čvrsto miješajte, a zatim dodajte još 2 jaja prethodno tučena vilicom kao za kajganu. Još neko vrijeme miješajte na vatri. Lim namažite maslacem i pospite brašnom i na njega stavite pire u obliku gnijezda, a u udubljenu sredinu stavite treće, također stučeno jaje, a zatim sve stavite pet minuta u vrlo vruću pećnicu.

JAJA KAO NAMAZ

PRIPREMITE: 3 tvrdo kuhana jaja, 2 žlice majoneze, žlicu senfa i sol.

Očistite 3 tvrdo kuhana jaja, odvojite bjelanjke od žutanjaka. Zgnječenim žutanjcima dodajte dvije žlice majoneze, jednu žlicu senfa i malo soli, a zatim i sitno isjeckane bjelanjke. Smjesu dobro izmiješajte drvenom kuhačom.

JAJA KAO PAŠTETA

PRIPREMITE: 3 tvrdo kuhana jaja, 1 slanu srdelu, 5 dkg maslaca, žličicu senfa, limunov sok, sol.

Tvrdo kuhane žutanjke zdrobite i dobro izmiješajte sa senfom i isjeckanom i očišćenom srdelom. Maslac pjenasto umutite, dodajte mu limunov sok i primiješajte žutanjcima i srdelici. Smjesu ponovno dobro izmiješajte drvenom kuhačom.

JAJA NA AMERIČKI NAČIN

PRIPREMITE: 4 jaja, hrenovke ili kobasice, 4 rajčice, dvije pune žlice ulja, sol, papar.

Izrežite rajčice na tanje ploške. Očistite i razrežite hrenovke ili kobasice i ispecite ih na roštilju ili u tavi. Jaja ispecite na oko u zdjeli s mnogo ulja, posolite, popaprite i stavite na tanjur.

JAJA NA ENGLESKI NAČIN

PRIPREMITE: 4 jaja, 2,5 dkg maslaca, sol, papar.

Odvojite žutanjke od bjelanjaka, pa od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg. Uzmite zdjelu od vatrostalnog stakla, na dno stavite maslac, a snijeg razdijelite u četiri hrpice. U svaku hrpicu stavite po jedan žutanjak. Posolite i popaprite i zdjelu stavite u pećnicu da se jaja malo zapeku.

JAJA NA ŠVICARSKI NAČIN

PRIPREMITE: 4 žemlje, 20 dkg trapista, 2 jaja, maslaca.

Lim dugoljasta oblika namažite maslacem i složite tanke kriške žemlje, na njih kriške sira. To prelijte umućenim i posoljenim jajima (kojima možete dodati 2 žlice mlijeka) i pecite u pećnici dok se jaja stvrdnu. Poslužite toplo.

JAJA PUNJENA

PRIPREMITE: 7 jaja, 1 dcl ulja, 1 limun, 1 žlicu vrhnja, 2 žlice senfa, 1 dkg kapara, papar, sol.

Šest jaja tvrdo skuhajte, ogulite ih i razrežite po dužini. Žutanjke izvadite, protisnite i pomiješajte s majonezom napravljenom od sirova žutanjka i 1 dcl ulja. U smjesu majoneze i protisnutih jaja dodajte sok od pola limuna, senf, kapare, kiselo vrhnje i prema ukusu soli i papra. Ovim nadjevom nadjenite polovice jaja, a od limunove korice izrežite prutiće kojima ćete ih ukrasiti tako da izgledaju poput košarica. Zdjelu na kojoj ćete ih poslužiti ukrasite lijepim, zdravim listovima salate.

JAJA S LISNATIM TIJESTOM

PRIPREMITE: 15 dkg brašna, 7,5 dkg maslaca, 6 jaja, 2 dkg maslaca, sol, papar, peršin, luk, parmezan.

Od brašna i maslaca napravite prhko tijesto i razdijelite ga u četiri dijela. Maslacem namažite dno malih zdjelica ili tava i prekrijte ih tijestom.

Razmutite jedno jaje i njime premažite tijesto koje zatim stavite da se peče u toploj pećnici otprilike 10 minuta. Isjeckajte glavicu luka srednje veličine i peršina, pa sve skupa zažutite na maslacu. Tom smjesom premažite pečeno tijesto, a u sredinu razbijte jedno cijelo jaje, posolite ga, popaprite i pospite ribanim sirom. Tavice ponovno stavite u pećnicu na pet minuta. Prije služenja pospite ih sitno isjeckanim kuhanim jajetom i ukrasite perišnom.

JAJA U KISELOM VRHNJU

PRIPREMITE: 4 jaja, 1/2 dcl kiselog vrhnja, 2,5 dkg maslaca, 3 dkg ribanog sira, malo mrvica, peršin, sol, 3 srdelice iz ulja.

U vatrostalnu staklenu zdjelu stavite vrhnje, pa na vrhnje oprezno stavite jaja (pazite da se ne razliju), posolite ih i pospite sjeckanim srdelicama, ribanim sirom, sitno sjeckanim peršinom i mrvicama. U posebnoj zdjeli rastopite maslac i prelijte ga preko začinjenih jaja. Zdjelu stavite u pećnicu i jaja pecite dok se stvrdnu.

JAJA U MAJONEZI S RAJČICOM

PRIPREMITE: 2 žlice majoneze, 6 žlica vrhnja, 3 žlice ukuhane rajčice, sol, 4—8 jaja, vlasac.

Majonezu, vrhnje i konzerviranu rajčicu dobro izmiješajte, osolite i stavite u duboku zdjelu i unutra poslažite kuhana jaja. Prije služenja pospite isjeckanim vlascem.

JAJA U PEĆNICI

PRIPREMITE: 6 jaja, 5 žlica kiselog vrhnja, 2 žlice senfa, sol, papar, malo maslaca.

Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg. U posebnoj posudi dobro pomiješajte vrhnje, sol, papar i senf i to polagano umiješajte u snijeg. Vatrostalnu posudu namažite maslacem i u to ulijte mješavinu. Po površini rasporedite vrlo oprezno žlicom žutanjke, da se ne raspadnu. Stavite peći u vrlo vruću pećnicu. Poslužite odmah čim požuti, jer jelo nabuja, a ako dulje stoji, opet splasne.

JAJA U UMAKU OD SENFA

PRIPREMITE: 2 žlice maslaca ili margarina, 2—3 žlice brašna, 2 žlice juhe (od kocke), 1 čašu vina, 4 žlice oštrog senfa, sol, šećer, limunov sok, 1 žlicu slatkog vrhnja, 8 tvrdo kuhanih jaja, peršin.

Maslac ili margarin rastopite u zdjeli, pa dodajte brašno, stalno ga miješajući. Zatim dodavajte žlicu po žlicu vruće juhe uz stalno miješanje. U umak zatim dodajte vino i ostavite da prokuha nekoliko minuta. Na kraju u umak dodajte senf, sol, malo šećera, nekoliko kapi limunova soka i sve skupa dobro promiješajte. U gotov umak do-

dajte vrhnje i jaja izrezana na ploške. Prije nego što umak poslužite, neka malo odstoji, a onda ga ukrasite peršinom. Uz ovaj pikantan umak s jajima poslužite kuhani krumpir.

KRUMPIR SA SIROM

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 1/2 kravljeg sira, 1/4 kg suhe slanine.

Oprani krumpir skuhajte u kori, pa ga zatim ogulite i izrežite na ploške. Slaninu izrežite na tanke listiće pa njome obložite zdjelu u kojoj ćete prepeći krumpir sa sirom. Sad na slaninu slažite red krumpira, pa red sira, dok sve utrošite a na kraju jelo prekrijte listićima suhe slanine. Zdjelu stavite u pećnicu i pecite dok krumpir i slanina zarumene.

LJETNA PAŠTETA

PRIPREMITE: 12,5 dkg brašna, 1 žličicu praška za pecivo, 7,5 dkg maslaca, sol, 1 jaje. Za nadjev: 1 glavicu luka, 1 žlicu maslaca, 25 dkg šampinjona, 12,5 dkg šunke, 2 jaja, 1/8 l kondenziranog mlijeka, 25 dkg masnijeg sira, papar. Za ukras: 1 rajčicu, 1 tvrdo kuhano jaje, peršin.

Od prosijanog brašna, tankih listića maslaca, praška za pecivo, jaja i malo soli umijesite prhko tijesto. Tijesto ostavite da počiva oko pola sata, zatim ga razvaljajte i stavite u pliću zdjelu. Pecite ga deset minuta u vrućoj pećnici, a za to vrijeme ispirjajte na maslacu (oko 10 minuta) sitno sjeckani luk i šampinjone izrezane na tanke listiće. U pirjane šampinjone, pošto zdjelu sklonite sa štednjaka, dodajte na kockice izrezanu šunku i sir, mlijeko, razmućena jaja, papar i ako je potrebno, malo soli, i sve skupa prelijte preko pečenog tijesta. Zdjelu ponovno stavite u pećnicu na umjerenu vatru i pecite opet oko pola sata. Pošto paštetu izvadite iz djele, ukrasite je rajčicom, kuhanim jajima i s mnogo sjeckanog i nesjeckanog peršina.

MAĐARSKI NABUJAK OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 8 jaja, 2 glavice luka, 2 žlice ulja, 1 vezicu peršina, 4 rajčice, sol i papar, 1/4 l mlijeka, 5 dkg ribanog sira, 1 žlicu maslaca ili margarina.

Krumpir skuhajte u kori (ne smije se prekuhati) pa ga ogulite i izrežite na ploške. Tvrdo kuhana jaja i rajčice izrežite na ploške, a luk izrezan na kolute propirjajte na ulju i pomiješajte sa sitno sjeckanim peršinom. Oblik za nabujak namažite maslacem ili margarinom i onda u nj složite krumpir, luk, jaja, rajčice, tako da na vrhu nabujka bude krumpir. Dok slažete povrće, svaki red malo posolite, popaprite, pospite peršinom, a onda cijeli nabujak prelijte mlijekom u koje ste umiješali ribani sir. Ostatak maslaca odnosno margarina stavite na preliveni nabujak i pecite ga u vrućoj pećnici 45 minuta.

ZELENI ŠPAGETI

PRIPREMITE: 20 dkg špageta, 30 dkg špinata, ribani sir, sol, maslac, papar.

U slanoj vodi skuhajte posebno špagete, posebno špinat. Špagete ocijedite i operite u hladnoj vodi. Špinat također ocijedite i nasjeckajte (ili protisnite,) te pomiješajte špinat i špagete. Zamastite maslacem, posolite, popaprite i prije služenja obilno pospite ribanim sirom.

»MIMOZA« ZAKUSKA

PRIPREMITE: jaja, majonezu, veće listove salate.

Jaja stavite da se tvrdo iskuhaju i pod tekućom hladnom vodom ih ogulite. Raspolovite jaja i izvadite im žutanjke, a u bjelanjke stavite majonezu pa ih složite na oprane lijepe listove salate tako da svaka polovica jaja s majonezom dođe na posebni list salate. Izvađene žutanjke protisnite i njima pospite jaja.

PITA S LUKOM

PRIPREMITE: za tijesto — 25 dkg brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 25 dkg protisnutog krumpira, 1 jaje, 10 dkg maslaca. Za nadjev — 5 glavica luka, 1 jaje, nasjeckanu pileću ponutricu.

Dobro promiješajte brašno i prašak za pecivo, protisnite skuhani i oguljeni krumpir. Tada dodajte maslac, jaje i sol. Razvaljajte tijesto i podijelite ga u dva dijela i ostavite da stoji. U međuvremenu priredite nadjev: na ulju ispržite grubo narezan luk da lijepo požuti, u to umiješajte jaje i posve sitno nasjeckanu ponutricu. Na lim stavite polovicu tijesta da se u vrlo vrućoj pećnici dopola ispeče. Zatim stavite nadjev, prekrijte drugom polovicom tijesta i stavite da se dokraja ispeče.

RIŽA NA DALMATINSKI NAČIN

PRIPREMITE: glavicu crvenog luka, 10 dkg slanine, 45 dkg riže, sol, papar, sok od rajčice, ribani sir.

Na ulju pirjajte sitno izrezani luk i sitno sjeckanu slaninu. Zatim dodajte opranu i očišćenu rižu, nalijte vode ili juhe (od kocke), posolite i popaprite. Za vrijeme kuhanja dodajte sok od rajčice. Prije služenja rižu pospite ribanim sirom.

RIŽA S KRUMPIROM

PRIPREMITE: 40 dkg riže, 1 kg krumpira, 3 dcl ulja, zeleni peršin, češnjak, sol, papar.

Očišćenu rižu operite, oguljeni krumpir izrežite na tanke ploške i operite, a češnjak i peršin sitno isjeckajte. Peršin i češnjak ispržite na vrućem

ulju, a u drugu zdjelu, po mogućnosti od vatrostalnog stakla, stavite malo ulja i slažite red krumpira, red riže, a svaki red pospite prženim češnjakom i peršinom, prelijte vrućim uljem, te dodajte soli i papra. Na dnu i na vrhu složenca treba da bude krumpir. Složenac zatim dolijte vrućom vodom i stavite u pećnicu da se ispeče.

RIŽA S PAPRIKAMA

PRIPREMITE: 1/4 kg salate od svježih paprika, 1/4 kg riže, lišće zelene salate.

Od zelenih i crvenih paprika i režnjeva luka pripravite salatu i ostavite u zdjelici. Za to vrijeme kuhajte rižu, pa kad se ohladi, pomiješajte je sa salatom od paprike. Ako je potrebno, dodajte još malo octa, ulja i soli. Dodate li ovoj salati kockice sira ili komadiće tunjevine iz konzerve, bit će vrlo pikantna. Rižu s paprikama poslužite na opranom lišću salate.

RIŽA S RAJČICOM

PRIPREMITE: 25 dkg riže, 3 dkg masti ili ulja, 3 dkg luka, 5 dkg ukuhane rajčice, sol.

Na ulju ili masti propržite glavicu luka, dodajte očišćenu, opranu i osušenu rižu. Rižu zalijte dvostrukom količinom vode u kojoj ste razmutili rajčicu. Posolite i pirjajte.

SLANA PARIŠKA TORTA

PRIPREMITE: 2 žemlje, 1/8 litre mlijeka, 7 dkg maslaca ili margarina, 3 jaja, 12 dkg ribanog sira i grubo mljevene mrvice.

Žemlje stavite da se razmoče u mlijeku, pa im onda dodajte 1 dkg maslaca ili margarina. U posebnoj zdjeli pjenasto umutite 3 žutanjka sa 7 dkg maslaca ili margarina i ovoj mjesi dodajte raskvašene protisnute žemlje. Pošto smjesu izmiješate, dodajte joj ribani sir, po potrebi malo soli i papra i na kraju čvrsti snijeg od 3 bjelanjka. Kalup ili zdjelu u kojoj ćete peći tijesto namažite maslacem odnosno margarinom i pošto ga pospete grubo mljevenim mrvicama, stavite u nj tijesto, i onda ga pecite u pećnici 20 minuta. Ovu slanu parišku tortu poslužite toplu uz razna pečenja u umaku.

ŠPAGETI S RAJČICAMA

PRIPREMITE: 1/2 kg špageta, 1/2 kg rajčica, 1/2 dcl ulja, peršin, sol, papar i češnjak.

Špagete stavite u kipuću osoljenu vodu da se kuhaju. Zrele rajčice poparite i ostavite nekoliko minuta u vodi pa im zatim ogulite kožicu. Na vrućem ulju ispirjajte sitno isjeckani češnjak i peršin te izrezane rajčice. Posolite i popaprite prema ukusu, pa kad umak bude gotovo (treba ga pirjati oko pola sata), prelijte njime ocijeđene špagete.

ŠTRUKLJI OD KRUMPIRA S ČVARCIMA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 2 jaja, žlicu masti, čvarke, brašno.

Kuhani krumpir ogulite i protisnite, dodajte 2 jaja i toliko brašna da se može umijesiti glatko krumpirovo tijesto. Tijesto razvaljajte, pospite ugrijanim čvarcima, savijte i stavite u mokri ubrus. Ubrus zavežite i stavite štruklje da se kuhaju pola sata u slanoj vodi. Kad budu gotovi, izrežite ih na komade i odozgo pospite ugrijanim čvarcima.

VARENAC (PUDING) OD MAKARONA

PRIPREMITE: 6 dkg margarina, 8 dkg brašna, 2 dkg luka, 1/4 l kiselog vrhnja, 3 žutanjka, 8 dkg ribanog sira, snijeg od 3 bjelanjka, 20 dkg makarona, 15 dkg suhog mesa ili šunke.

Maslac pomiješajte s vrhnjem, sitno sjeckanim lukom i sve skupa stavite na štednjak da smjesa zakuha, pa je zatim uklonite s vatre i stavite da se ohladi. Skuhajte makarone (poslije ih možete izrezati na manje komade), a kuhano suho meso odnosno šunku sitno isjeckajte. U ohlađenu smjesu maslaca i vrhnja zamiješajte žutanjke i ribani sir, a na kraju dodajte i čvrsti snijeg od bjelanjaka. U margarinom ili uljem namazani i brašnom posuti oblik stavite prvo malo smjese sa sirom, pa makarone, pa sjeckano suho meso i tako redom dok sve utrošite. Nastojte da vam na vrhu bude smjesa sa sirom! Zatvorite posudu za varenac i kuhajte ga na pari oko jedan sat.

VARENAC (PUDING) OD TVRDOG SIRA

PRIPREMITE: 2 žlice maslaca, 3 žlice brašna, 1 šalicu mlijeka, 1/4 kg ribanog sira (kačkavalja, sira za ribanje), 3 žutanjka, 3 bjelanjka.

Rastopite u zdjelici žlicu maslaca, pa kad se dobro zagrije, dodajte 3 žlice brašna. Ispržite brašno, ali pazite da ne požuti, pa mu dodajte mlako mlijeko, stalno miješajući, kako se ne bi napravile grudice. Pošto se umak skuha, ostavite ga da se ohladi, pa tek onda dodajte 1/4 kg ribanog sira, 3 žutanjka i čvrsti snijeg od 3 bjelanjka. Smjesu malo promiješajte i stavite u maslacem namazani oblik da se peče (može se peći u pećnici na blagoj vatri ili kuhati na pari). Kad varenac bude gotov (kuha se, odnosno peče oko jedan sat), istresite ga na tanjur, pospite ribanim sirom i prelijte rastopljenim maslacem.

jela od povrća

ALZAŠKO KISELO ZELJE

PRIPREMITE: 2 kg kiselog zelja, 8. duguljastih krumpira, 1/2 kg suhe slanine, 1/2 kg suhog mesa, 16 hrenovki, mast, 2 crvena luka, čašu jakog bijelog vina, lovor, majčinu dušicu, borovnicu. (Ova količina je za 8 osoba.)

Kiselo zelje operite pod tekućom hladnom vodom da ne bi bilo suviše kiselo. Stavite ga zatim u kipuću vodu i kuhajte 5 minuta, a zatim ocijedite. Zemljanu posudu ili lim namažite mašću i obložite kožicama slanine. Složite zelje pomiješano s narezanim lukom, dodajte majčinu dušicu, lovor, bobice borovice te narezanu slaninu i meso. Poprskajte vodom i vinom. Pokrijte i stavite u pećnicu da se na vrlo slaboj vatri peče dva sata. Na zelje složite oguljeni krumpir i stavite da se peče još 45 minuta. Jelo se ne smije miješati. Hrenovke treba staviti u hladnu vodu i pustiti ih da zavre. Odmah ih izvadite, pa i njih složite na zelje i stavite još 15 minuta u pećnicu.

ARTIČOKI

PRIPREMITE: 8-10 artičoka, sol, papar, zeleni peršin, češnjak, mrvice.

Mladim artičokima prorežite vrškove, operite ih, raširite im listiće, posolite, popaprite, dodajte maslaca ili ulje sa sokom od češnjaka. Složite ih u posudu namazanu maslacem, dolijte malo juhe i pirjajte ih pokrivene oko 2 sata, a malo prije nego što budu gotove, dodajte mrvice.

BIJELI GRAH PRIPREMLJEN U PEĆNICI

PRIPREMITE: 75 dkg bijelog graha, 30 dkg suhe slanine, male kobasice, ostatke pečenja, dva režnja češnjaka, peršin, lovor, majčinu dušicu, mrvice, 4 žlice ukuhane rajčice.

Ako je grah vrlo suh, prethodno ga namočite, a zatim ga stavite kuhati u 2 litre kipuće vode skupa sa slaninom, ostacima mesa te lovorom, peršinom i majčinom dušicom. To se kuha na vrlo slaboj vatri (tako da vri samo na jednom mjestu površine) dva sata. Posolite vrlo malo (slanina je slana). Dodajte kobasice i 2 žlice ukuhane rajčice i pustite da kuha još jedan sat. Zatim u zemljanu (ili vatrostalnu) posudu slažite red graha, red slanine, red graha, a navrh stavite kobasice. Preostale 2 žlice ukuhane rajčice razrijedite sa sokom od

pečenja i time prelijte jelo, pospite mrvicama i prepecite u pećnici 15 minuta. Jelo se može prirediti dan ranije, a prije služenja ga samo podgrijte u pećnici.

BOB S JANJETINOM ILI TELETINOM

PRIPREMITE: 1/2 kg mladog boba, 35 dkg janjetine ili teletine, 3 dkg masti, 10 dkg crvenog luka, 4 dkg suhe slanine, peršin, papar, sol.

Na masti ili ulju ispržite sjeckani luk i sjeckanu slaninu a zatim dodajte meso izrezano na kockice i pirjajte ga uz dodavanje vode. Operite bob i nasjeckajte peršin i dodajte mesu, pa posolite i popaprite. Sve skupa pirjajte dok meso i bob omekšaju.

CRVENI BORŠČ

PRIPREMITE: 15 dkg slanine, 4 glavice luka, 4 lista kupusa, 4 velike cikle, 2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar.

U posudu stavite malo ulja i ispržite slaninu narezanu na kockice. Dodajte nasjeckani luk i sitno nasjeckane listove kupusa. Kada sastojci počnu žutjeti, dodajte vruće vode i ostavite 1/2 sata da kuha, zatim dodajte vrhnje.

CVJETAČA NA GRČKI NAČIN

PRIPREMITE: 1/2 čaše ulja, 1 čašu bijelog vina, sok od 1 limuna, zeleni peršin, celer, majčinu dušicu, 2 žlice ukuhane rajčice, 1/1 vode, 1 veliku cvjetaču.

U posudu stavite ulje i sve ostale sastojke, osim cvjetače. Dobro posolite i popaprite i ostavite da se kuha 10 minuta. Cvjetaču operite, razdijelite je u cvjetiće i dodajte u sok. Neka kuha 25 minuta. Poslužite posve svježe.

CVJETAČA S UMAKOM

PRIPREMITE: 1/2 kg cvjetače, 6 dkg maslaca, 3 dkg brašna, malo mlijeka, 2 dkg ribanog sira, 4 dkg maslaca, limunov sok, sol.

Očistite i operite cvjetaču i stavite da se kuha u kipuću posoljenu vodu. Kad cvjetača bude mekana, prelijte je krem-umakom i stavite u pećnicu. Kad zažuti, otprilike poslije deset minuta, pospite je ribanim sirom, prelijte vrućim maslacem i onako vruću poslužite. Krem-umak priredit ćete ovako: na maslacu (4 dkg) popržite brašno i zalijte s malo hladna mlijeka. Zatim dodajte još malo toplog mlijeka i ostavite da kuha nekoliko minuta. Kad umak bude gotov, dodajte mu malo limunova soka i posolite ga prema ukusu.

FINO VARIVO

PRIPREMITE: 1/2 kg graška, 1/2 kg korabice, 1/4 kg mrkvice, 3 dkg masti, 2 dkg brašna, sol, papar, zeleni peršin, 1 dkg šećera.

Operite i očistite mrkvicu i korabicu, izrežite na rezance i stavite na mast ili ulje sa zažućenim šećerom. U pokrivenoj posudi pirjajte povrće, dodajte grašak (za onaj iz konzerve bit će potrebno mnogo manje vremena da omekša, negoli za mrkvu i korabicu!). Kad povrće bude mekano, pospite varivo brašnom, dodajte vode i sve skupa još malo prokuhajte. Posolite i popaprite prema ukusu i prije služenja dodajte sitno sjeckani peršin.

FIRENTINSKE PALAČINKE SA ŠPINATOM

PRIPREMITE: 1 kg špinata, 6 dkg maslaca, sol, papar, 1 srednju glavicu luka, režanj bijelog luka, 20 dkg mljevenog mesa, 2 žličice ukuhane rajčice. Za palačinke: 20 dkg brašna, sol, 2,5 dcl mlijeka ili vode, ulje, 10 dkg naribanog parmezana.

Razbijte jaja, dodajte brašno, pa sol i vodu i izradite tijesto za palačinke. Ostavite da stoji. Operite i očistite špinat i 8 minuta ga kuhajte u kipućoj vodi, zatim ga ocijedite i 5 minuta prepržite na 3 dkg maslaca. Posolite i popaprite. Očistite i narežite luk i češnjak, prepržite na 3 dkg maslaca, dodajte rajčicu i meso, posolite i popaprite. Ispecite deblje palačinke, složite ih jednu na drugu u obliku torte. Između stavljajte špinat, posut parmezanom. Na vrh stavite meso i sve skupa pospite ostatkom parmezana. Poslužite odmah ili do serviranja stavite u toplu pećnicu.

FRANCUSKI BIJELI GRAH

PRIPREMITE: 40 dkg bijelog graha, sol, papar, 1 list lovora, majčine dušice, 2 vezice zelenja za juhu, pola glavice bijelog luka, 1 zelenu papriku, 4 male kobasice za kuhanje, vlasac i 2 glave luka.

Oprani grah namočite preko noći u 3 litre vode da omekša i stavite da se kuha u toj vodi. Dodajte sol i papar, lovor i ostale mirodije i kuhajte jedan sat. Zelenje za juhu očistite, operite i narežite na velike komade te dodajte u juhu. U tavi zagrijte ulje, ispržite isjeckani luk i češnjak. Na dugoljaste kriške narežite očišćenu papriku, stavite je na luk i pržite još 10 minuta. Sve dodajte grahu, a 15 minuta prije služenja stavite kobasice da se skuhaju. Na kraju pospite nasjeckanim vlascem.

FRANCUSKI KRUMPIR

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 4—5 jaja, 5 dkg masti, 2 dcl vrhnja ili mlijeka, sol.

Kuhani krumpir i tvrdo kuhana jaja izrežite na ploške debele otprilike jedan centimetar. U nama-

zanu zdjelu slažite red krumpira, red jaja, soleći malo svaki red. Kad sve složite, zalijte to vrhnjem ili mlijekom i zdjelu stavite u pećnicu na umjerenu vatru da se krumpir zapeče i zarumeni. U francuski krumpir, što doduše ne odgovara originalnom receptu, možete staviti i srijemske kobasice izrezane na tanke ploškice.

GNIJEZDA OD RAJČICA

PRIPREMITE: 4 velike tvrde rajčice, 4 jaja, 4 žlice kiselog vrhnja, luk, vlasac, sol, papar, maslac.

Očistite, izdubite i posolite rajčice te ih stavite na lim namazan maslacem da se 8 minuta peku u pećnici. Odstranite sok i premjestite rajčice na čisti lim namazan maslacem. U svaku rajčicu stavite jaje (pazite da se žutanjak ne razlije) i prelijte vrhnjem kojem ste dodali sol, papar, nasjeckani (vrlo sitno) luk i vlasac. Neka se peče još 10 minuta u pećnici.

GRAŠAK NA FRANCUSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1/2 kg graška, maslac, sol, papar, zeleni peršin, 3 jaja, suhu slaninu.

Grašak pirjajte na maslacu, zalijevajte sa što manje vode. U međuvremenu skuhajte jaja tvrdo, a slaninu narežite i ispržite. U omekašni grašak dodajte slaninu i zeleni peršin. Odozgo poslažite jaja.

GRATINIRANE MAHUNE

PRIPREMITE: 1 kg mahuna, 3 dkg maslaca, 4 dkg luka, 2 dkg češnjaka, 2 žlice brašna, 3 dcl vode, 1 dkg mrvica, 4 dkg maslaca i žlicu ukuhane rajčice.

Mahune očistite, operite i kuhajte u slanoj vodi. Sitno nasjeckajte luk i češnjak i pomiješajte ga s maslacem (3 dkg) u koji ste prethodno umiješali ukuhanu rajčicu i dvije žlice brašna. Dodajte 3 dcl vode i sve skupa prokuhajte. Kuhane mahune ocijedite, složite ih u zdjelu, prelijte pripremljenim umakom i stavite u pećnicu da se malo zapeku. Za to vrijeme ispržite na maslacu (4 dkg) mrvica i njima prelijte mahune.

JELO OD CVJETAČE

PRIPREMITE: cvjetaču srednje veličine, 1 dcl vrhnja, 3 jaja, malo maslaca i mrvica, 4 dkg maslaca, 2 žlice brašna, 2 dcl mlijeka, 2 žlice ukuhane rajčice i 5 dkg ribanog paremezana.

Cvjetaču skuhajte i zgnječite. Dodajte vrhnje i žutanjak, dobro promiješajte, dodajte snijeg od bjelanjaka, posolite. Lim namažite maslacem i pospite mrvicama, uspite smjesu i pecite u pećnici 35 minuta. Čim se ispeče, izvadite je na pladanj i prelijte umakom koji u međuvremenu pripremite ovako: na maslacu prepržite brašno i zalijte ga mlijekom. Kad prokuha, dodajte rajčicu, osolite i popaprite. Sve pospite parmezanom.

KISELA REPA

PRIPREMITE: 1 kg kisele repe, 4 dkg masti, 2 dkg brašna, 3 dkg luka, sol, papriku.

Prije nego što repu pristavite, kušajte je, pa ako je odviše kisela, operite je u nekoliko voda. Ocijeđenu repu stavite na zapržak na kojem ste propržili sitno sjeckani luk. Dodajte joj malo soli, crvene paprike i vode i kuhajte je dok omekša. Ako s repom namjeravate kuhati suho meso, onda zaprežak dodajte kad meso omekša.

KRUMPIR SA SUHIM MESOM

PRIPREMITE: 2 glavice luka, 8 dkg masti, 1/4 kg kuhanog suhog mesa, sol, papar, oko 3/4 kg kuhanog krumpira.

Sitno nasjeckani luk pirjajte da požuti, na njega stavite sjeckano suho meso a zatim na ploške narezani kuhani krumpir, zatim osolite i popaprite, te dobro prepecite.

LEĆA SA SUŠENOM PLEĆKOM

PRIPREMITE (za 6 osoba): 40 dkg leće, 1 luk, 1 režanj češnjaka, dva bijela dijela od poriluka, malo peršina i celera, 10 kg sušene plećke, 1 mrkvu.

Dobro očistite leću, operite je i stavite u veći lonac sa 2 litre hladne vode. Kad provri, maknite je s vatre na 2 minute da nabubri i zatim ocijedite. Plećku dobro operite i prokuhajte. I pržite mrkvu, luk, poriluk (ali neka ne potamni), pospite brašnom, napravite zapržak. Zalijte ga juhom u kojoj se kuhalo suho meso, dodajte meso i leću, zgnječeni češnjak, posolite (ali oprezno, jer je suho meso slano), popaprite. Ostavite da se kuha još sat i pol. Prije služenja suho meso narežite.

LONAC S LEĆOM

PRIPREMITE: 1/2 kg očišćene leće, 35 dkg janjetine, 20 dkg suhe slanine, 2 glavice luka, 2 mrkve, sol, papar, zeleni peršin.

Leću namočite da stoji nekoliko sati. Janjetinu narežite i ispržite sa slaninom. Zalijte vodom i pirjajte. Leću stavite u hladnu vodu, skuhajte i ocijedite. U međuvremenu ispirjajte luk naribanom mrkvom, dodajte leću, meso, osolite, popaprite i kuhajte još četvrt sata. Jelo mora biti rijetko. Prije posluživanja pospite nasjecaknim peršinom.

LJETNI OMLET

PRIPREMITE: 2—3 skuhana krumpira, veliku zelenu papriku, 10 dkg kuhane šunke, glavicu luka, 4 do 5 jaja, sol, papar, ulje, masline.

Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte papriku narezanu na rezance, pa kad omekša osolite, popaprite. Pržite na jakoj vatri, tresite tavicu da dobijete podjednako debeo sloj. Pecite samo s jedne strane. Ukrasite maslinama i poslužite.

MODRI PATLIDŽANI S RACIMA

PRIPREMITE: 2 patlidžana, 10 dkg riže, 10 dkg majoneze, rakove, 10 maslina, crvene paprike, 2 žlice ukuhane rajčice, peršin, rajčice, papar.

Iz napola skuhanih patlidžana izvadite sredinu, izrežite je na tanke rezance i pomiješajte s kuhanom rižom, ukuhanom rajčicom, izrazenim maslinama, crvenom paprikom, sitno kosanim peršinom, majonezom i na kriške izrezanim rajčicama. Smjesu popaprite i posolite prema ukusu. Tom smjesom nadjenite patlidžane i ukrasite ih komadićima rakova.

MUSAKA NA SIRAKUŠKI NAČIN

PRIPREMITE: 2 kg patlidžana, 1 kg rajčica, ulje, sol, papar, 4 režnja češnjaka, 25 dkg punomasnog sira, 10 dkg naribanog parmezana.

Patlidžane narežite na tanke ploškice i osolite. Nakon jednog sata ih dobro ocijedite i ispržite na ulju. Očistite rajčice i pirjajte ih na ulju da dobijete gusti umak. Osolite ga, popaprite i dodajte nasjeckan i zgnječen češnjak, pa time pokrijte dno vatrostalne posude. Poslažite sloj patlidžana, na njih sloj punomasnog sira, narezanog na posve tanke ploškice. Preko sira opet stavite sloj umaka od rajčica, koji pospite ribanim parmezanom. Ponavljajte slojeve. Na vrhu neka bude rajčica i komadići sira. Musaku stavite u zagrijanu pećnicu i pecite dvadesetak minuta da se sir dobro otopi, a musaka zapeče.

NABUJAK OD CVJETAČE

PRIPREMITE: 2 cvjetače srednje veličine, 30 dkg sjeckane sirove šunke, mast za oblik, 2—3 žutanjka, 1/2 šalice kiselog vrhnja, sol, komadiće maslaca, 3 velike žlice mrvica, 5 velikih žlica ribanog sira.

Cvjetaču razrežite na nekoliko dijelova i napola skuhajte u slanoj vodi. Namažite posudu (oblik) u kojoj ćete kuhati. U redove slažite napola skuhanu cvjetaču i šunku. Stavite u vruću pećnicu i nakon 1/4 sata izvadite, prelijte vrhnjem u kojem je umućen žutanjak i sir. Ponovno stavite u pećnicu i pecite još pola sata. Poslužite vrlo vruće uz slatu.

OMLET OD POVRĆA

PRIPREMITE: 1/2 kg kuhanog krumpira, mast, sol, 1 glavicu luka, 1 papriku,2 rajčice, 2 vezice rotkvica, 8 jaja, peršin, vlasac, maslac, i malo špinata.

Oguljeni krumpir ispržite na masti i posolite. U posebnoj posudi ispirjajte sitno sjeckani luk, izrezanu papriku, rajčice i rotkvice. Jaja izmiješajte s malo vode i sitno sjeckanim vlascem i peršinom. Za svaki omlet rastopite u tavici malo maslaca pa dodajte pečenog krumpira i pirjanog povrća. Sve skupa prelijte razmućenim jajima i ostavite da se malo zapeče. Omlet poslužite na tanjuru ukrašenom listovima špinata.

OMLET SA CIKLOM

PRIPREMITE: glavicu luka, 3 žlice ulja, 15 dkg samljevene šunke, 1/2 kg cikle, sol, papar, kumin (kiml), vrhnje, 3 jaja, 2 žlice ulja, zeleni peršin.

Na tri žlice ulja ispržite nasjeckani luk i samljevenu šunku. Skuhanu ciklu sameljite pa dodajte mješavinu, pirjajte da se ispari suvišna vlaga, osolite, popaprite, dodajte kumina i toliko vrhnja da se poveže. U zdjeli razbijte jaja, dodajte ulje, osolite pa umiješajte polovicu nadjeva. Ispecite nekoliko omleta pa dva i dva slijepite ostatkom nadjeva. Pospite nasjeckanim zelenim peršinom i poslužite toplo.

PALAČINKE S GLJIVAMA

PRIPREMITE: 20 dkg brašna, malo soli, 2 dcl mlijeka, 2 jaja, žlicu ulja, 4 dkg gljiva, ulje, 2 velike glavice luka, sol, papar, zeleni peršin.

Zamijesite tijesto za palačinke od brašna, malo soli, mlijeka, jaja i žlicu ulja. Dobro promiješajte i ostavite da počiva. U međuvremenu gljive operite, odstranite im zaprljani dio, pa narežite na tanke listiće. Na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte gljive, pa pirjajte sedam do osam minuta. Nemojte dodavati vode, već miješajte drvenom kuhačom. Osolite, popaprite, dodajte dosta nasjeckanog zelenog peršina. Ispecite palačinke, napunite ih nadjevom od gljiva i odmah poslužite.

PAPRIKAŠ OD SVJEŽIH GLJIVA

PRIPREMITE: 1/2 kg gljiva, 5 dkg masti, 1 glavicu luka, malo crvene paprike, papra, soli, malo brašna.

Očistite gljive i izrežite ih na tanke listove. Na masti ispirjajte sitno sjeckani luk, dodajte gljive, prema ukusu crvene paprike i papra. Zatim sve posolite i malo pospite brašnom. Dodavajući vodu, gljive pirjajte oko 20 minuta.

PATLIDŽANI S ČEŠNJAKOM I VRHNJEM

PRIPREMITE: 4 patlidžana, sol, 1 dcl maslinova ulja, 10 dkg sira za ribanje, 2 režnja češnjaka, sol i papar, 10 dkg vrhnja, 5 dkg ementalera, peršin.

Operite i narežite patlidžane, narežite ih po duljini i posolite. Neka stoje 1 sat, zatim ih iscijedite

među dlanovima i prepržite s obje strane na ulju. U lim ih slažite u redove, a svaki red pospite paprom, nasjeckanim češnjakom i ribanim sirom te ementalerom nasjeckanim na posve sitne kockice. Prelijte ugrijanim vrhnjem i prepržite u pećnici 10 minuta. Prije nego što poslužite, pospite nasjeckanim peršinom.

PEČENE RAJČICE

PRIPREMITE: rajčice, sol, ulje, papar.

Oprane zdrave rajčice namažite uljem i na vrhu ih razrežite u obliku križa. Složite ih u namazanu zdjelu, posolite i popaprite. Pecite ih u vrlo vrućoj pećnici 10—15 minuta.

PIRJANA MRKVA

PRIPREMITE: 1/2 kg mrkve, 1 dkg šećera, soli, zelenog peršina, 5 dkg masti.

Mrkvu očistite i stavite je da se napola skuha u slanoj vodi. Na masti ispržite šećer, dodajte mrkvu izrezanu na rezance i sve skupa pirjajte uz dolijevanje vode. Na kraju dodajte sitno sjeckani peršin.

PIRJANA RAJČICA

PRIPREMITE: 1 kg rajčica, 1 dcl ulja, 5 dkg mrvica, zeleni peršin, sol, češnjak, papar.

Na vruće ulje stavite sitno sjeckani češnjak i zeleni sjeckani peršin. Pošto malo zažuti, dodajte oprane i raspolovljene rajčice, soli i papra i pirjajte ih oko jedan sat. Pospite ih mrvicama i još malo propirjajte. Pirjane rajčice su odličan prilog svakom sjeckanom mesu i riži.

PIRJANI CRVENI KUPUS

PRIPREMITE: 1 kg crvenog kupusa, 6 dkg masti, 3 dkg šećera, sol, papar.

Kupus izrezan na sitne rezance (kao za salatu) stavite na mast ili ulje sa zažućenim šećerom. Osolite ga i popaprite prema ukusu i pirjajte, pomalo dodavajući vodu sve dok kupus omekša. Pirjano crveno zelje izvrstan je prilog pečenom mesu.

PIRJANI KISELI KUPUS

PRIPREMITE: 1 kg ribanog ili na rezance izrezanog kupusa, 3 dkg šećera, sol, 5 dkg masti, papar, vodu.

Na zagrijanoj masti zažutite šećer pa dodajte kiseli kupus, malo papra i po potrebi malo soli. Kupus pirjajte na blagoj vatri uz stalno dolijevanje vode, sve dok omekša. Uz pirjani kiseli kupus poslužite pirjani krumpir i kuhane kobasice ili suho meso.

PIRJANA PAPRIKA, RAJČICA, PATLIDŽANI

PRIPREMITE: 1/4 kg rajčice, 1/4 kg paprike, 1/4 kg plavih patlidžana, sol, ulje, papar i manju glavicu luka.

Očišćeno povrće pirjajte na luku i ulju kao da pirjate za sataraš. Nije potrebno dodavati vodu, jer će rajčice pustiti dovoljno soka. Uz pirjano povrće poslužite rižu.

PIRJANI VRGANJI

PRIPREMITE: 14 dkg vrganja, 1 manji luk, 10 dkg masti, sol, papar, peršin, 1—2 razmućena jaja.

Vrganje očistite, operite i izrežite ih na tanke listiće. Sitno nasjeckajte luk i zajedno s vrganjima pirjajte oko 15 minuta. Nemojte dodavati vode, već pustite da se vrganji pirjaju u vlastitu soku. Kad omekšaju, dodajte sol, papar i peršin, a možete umiješati 1 ili 2 razmućena jaja.

PITA OD ŠPINATA

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna ili gotovih listova za savijaču, 3/4 kg špinata, 10 dkg kajmaka, 1/4 kg bijelog masnijeg sira, 2 jaja, malo mrvica i dvije velike žlice masti.

Ako listove pripravljate sami, umijesite čvrsto glatko tijesto od brašna i vode, razvaljajte ga u listove, otkinite im debele krajeve i ostavite da se osuši na brašnom posutoj čistoj krpi ili stolnjaku.

Očistite i operite špinat, izrežite ga na rezance, posolite i ostavite da stoji neko vrijeme. Špinat zatim ocijedite, dodajte mu kajmak, sir, malo mrvica i 2 cijala jaja. Sve skupa dobro izmiješajte. Osušene ili gotove kupljene listove poprskajte mašću ili uljem i slažite u zdijelu za pečenje, a između listova stavite pripremljeni nadjev od špinata i sira. Na vrhu mora biti list od tijesta. Listove možete podijeliti i u dva dijela: jedan dio položite na lim za pečenje (svaki list treba poprskati uljem ili mašću), stavite nadjev i ostatkom listova poprskanim mašću, prekrijte ga. Pitu stavite u već ugrijanu pećnicu.

POPEČCI NA MAĐARSKI NAČIN

PRIPREMITE: 35 dkg govedine, 2 žlice mrvica, 2 žlice nasjeckanog peršina, manju glavicu nasjeckanog luka, nasjeckani režanj bijelog luka, ribanu koricu od polovice limuna, žlicu ukuhane rajčice, sol, papar, ribanu jabuku, 1 jaje: za prženje: ulje ili maslac i malo mrvica, a za ukras: 2 zrele rajčice, 2 tvrdo kuhana jaja i malo peršina.

Oprano i očišćeno meso dva puta sameljite na stroju, a zatim stavite u zdjelu. Mesu dodajte:

mrvice, nasjeckani peršin, nasjeckani luk, nasjeckani češnjak, limunovu koricu, ukuhanu rajčicu, sol, papar, jaje i na kraju izribanu jabuku. Sve skupa dobro izmiješajte drvenom žlicom, pa kad smjesa bude jednolična, razdijelite je u osam dijelova i pravite popečke. Svaki popečak uvaljajte u mrvice i pržite ih na ulju ili maslacu. Popečci se prže sa svake strane otprilike 7—8 minuta. Pržene popečke složite na pladanj i ostavite da se hlade. Za to vrijeme skuhajte jaja (jaja se kuhaju otprilike 8 minuta), pa ih ohlađene izrežite oštrim nožem na deblje ploškice. Zdrave oprane rajčice obrišite i također oštrim nožem izrežite na prst debele ploškice. Svaki popečak ukrasite ploškicom jajeta, rajčice i s malo peršina.

POPEČCI OD GLJIVA

PRIPREMITE: 20 dkg svježih gljiva (šampinjona, vrganja), 4 jaja, 1/2 žemlje, mrvice, sol, mast ili ulje, malo mlijeka.

Svježe gljive očistite i nasjeckajte (zimi za popečke umjesto svježih gljiva uzmite 150 grama sušenih, samo ih prije pirjanja namočite u mlaku vodu). Na ulju, masti ili maslacu ispirjajte gljive, a u drugoj zdjeli napravite kajganu od tri jaja. Kajganu izmiješajte s pirjanim gljivama, dodajte pola žemlje namočene u mlijeku, jedno cijelo jaje, malo soli i papra, pa od ove smjese pravite popečke. Uvaljajte ih u mrvice i pržite na vrućem ulju odnosno masti.

POPEČCI OD KELJA

PRIPREMITE: 1/2 kg kelja, 2 dkg suhe slanine, 3 slane srdelice, 1 jaje, 1 žemlju, 15 dkg masti, mrvice, sol i papar.

Kelj skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ga i sitno nasjeckajte. Za to vrijeme stavite žemlju ili kruh da se razmoči u vodi, a zatim je ocijedite i izdrobite u kelj. Suhu slaninu izrežite na kockice, malo ispržite na masti ili ulju, srdelice očistite od kosti pa ih s jajetom i slaninom dodajte u kelj. Sve skupa dobro izmiješajte, pravite popečke i pržite ih na vrućoj masti ili ulju.

POPEČCI OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 50 dkg kuhanog krumpira, 1 jaje, glavicu luka, 2—3 žlice vrhnja, mrvice, mast ili ulje, sol.

Skuhajte krumpir, ogulite ga i protisnite. Zatim ga stavite u zdjelu, posolite, prelijte vrhnjem, dodajte sitno isjeckani i poprženi luk, 3—4 žlice mrvica i jaje. Sve to dobro izmiješajte i od te smjese pravite prst debele popečke. Uvaljajte ih u mrvice i pržite na vrućoj masti ili ulju dok porumene.

POPEČCI OD KRUMPIRA NA ŠVICARSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 1 luk, 5 dkg ribanog sira, 4 tanke ploške ementalera, peršin, sol, papar.

Krumpir skuhajte, ogulite i protisnite. U dobiveni pire umiješajte nasjeckani luk, sol, papar i ribani sir. Izradite kuglice, pritisnite ih dlanom da dobijete oblik popečka i ispržite na ulju s obje strane. Popečke poslažite na lim, na svaki stavite plošku sira i stavite u vrlo vruću pećnicu dok se sir počne topiti. Prije služenja dodajte peršin, a prema ukusu možete nakapati i malo limunova soka.

POVRĆE NA PROVANSALSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1—2 patlidžana, 2—3 glavice luka, 2—3 režnja češnjaka, 3/4 kg narezanih rajčica, 3—4 tikvice, 1 do 2 velike paprike, po volji nekoliko gljiva, 2—3 žlice nasjeckanog zelenog peršina, ulje.

Patlidžan narežite na kockice, osolite i ostavite stajati 15 do 30 minuta. U međuvremenu na ulju ispržite nasjeckani luk, dodajte usitnjeni češnjak i narezane rajčice. Dok se rajčice pirjaju očistite, ogulite i narežite tikvice, a paprike narežite na tanke rezance. Sve povrće dodajte u rajčicu. Možete dodati i nekoliko gljiva, osolite i popaprite. Poklopite posudu s povrćem i polako pirjajte sat i pol. Prije posluživanja umiješajte zeleni peršin.

PREDJELO OD GLJIVA

PRIPREMITE: dva peciva (kifle), 1/2 l mlijeka, 1 glavicu luka, 6 jaja, 60 dkg gljiva, sol, zeleni peršin, kiselo vrhnje, malo masti.

Pecivo izrežite na kolutove i namočite ih u mlijeko, ali pazite da ne izgube oblik. Jaja skuhajte utvrdo i nasjeckajte ih. Na masti ispržite nasjeckani luk, na to stavite očišćene, oprane i narezane gljive, nasjeckani peršin i pirjajte dok sok od gljiva posve ispari. Kalup namažite mašću i slažite red peciva, pa jaja, zatim gljive, malo soli i prelijte vrhnjem. Tako slažite red po red, ali tako da navrh dođe pecivo. Sve dobro prelijte vrhnjem i stavite u pećnicu da se peče na umjerenoj vatri dok požuti. Poslužite toplo.

PRELIVENE MAHUNE

PRIPREMITE: 1 kg mahuna, 5 dkg maslaca, 2 žlice brašna, 1 jaje, 1 limun, peršin.

Očistite mahune i skuhajte ih u slanoj vodi. U međuvremenu priredite preljev: rastopite maslac, stavite brašno i načinite svijetli zapržak, dodavajte malo-pomalo vode u kojoj su se kuhale mahune (otprilike četvrt litre). Neka vri 5 minuta uz stalno miješanje, a onda uklonite s vatre. Posebno dobro promiješajte žutanjak s limunovim sokom. Dodajte malo-pomalo u zapržak. Mahune dobro ocijedite, prelijte ih umakom, stavite ih u mlaku zdjelu i pospite nasjeckanim peršinom.

PRISILJENO ZELJE

PRIPREMITE: 1 kg zelja (kupusa), 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, kumin (kiml), ocat, sol i ukuhane ili svježe rajčice.

Zelje izrežite na rezance, pospite kuminom i stavite da se kuha u osoljenu, zaoctenu vodu. Kad zelje bude mekano, načinite zapržak (na masti ispržite sitno sjeckani luk i brašno) i dodajte mu protisnutu kuhanu rajčicu ili ukuhanu rajčicu razrijeđenu s malo vode.

PROKULICA

PRIPREMITE: 1 kg prokulice, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, sol, papar, 1 dcl kiselog vrhnja.

Očistite i operite prokulicu, izrežite je na rezance ili ostavite u cijelom, operite je kipućom vodom i nakon nekoliko minuta stavite u toplu vodu da se kuha. Kad prokulica omekša, dodajte zapržak od masti, sitno nasjeckanog luka i brašna. Posolite i popaprite prema ukusu. Neposredno prije nego što ćete varivo poslužiti, dodajte mu kiselo vrhnje.

PRŽENA CVJETAČA U TIJESTU

PRIPREMITE: 2 cvjetače, 2 dkg maslaca ili margarina, 3 žutanjka, 5 dcl vina, 1 žlicu ulja, 25 dkg brašna, snijeg od 3 bjelanjka, 1/4 kg masti ili ulja.

Očišćenu cvjetaču skuhajte u osoljenoj vodi. Kad se malo ohladi, razdijelite je u cvjetiće. Od maslaca, žutanjaka, ulja, brašna i vina umutite tijesto kojem na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka i pustite ga stajati oko pola sata. Ohlađene cvjetiće zamočite u tijesto i pržite na vrućoj masti ili ulju.

PUNJENE KORABICE

PRIPREMITE: 8 korabica, 1/4 kg govedine, 1/4 kg svinjetine, 4 dkg masti, 3 dkg luka, 10 dkg riže, sol, papar. Za umak pripremite: tubu ukuhane rajčice, 4 dkg brašna, 4 dkg masti, malo šećera, 2 dcl vrhnja.

Ogulite i izdubite korabice, operite i skuhajte ih u slanoj vodi. Kad se skuhaju, nadjenite ih na luku pirjanom nasjeckanom ili mljevenom govedinom i svinjetinom, u koje ste umiješal' rižu, malo soli i papra. U međuvremenu napravite umak od rajčice, stavite ga u zdjelu, složite punjene korabice i sve skupa kuhajte pola sata. Pripremljeno vrhnje umiješajte u umak kad jelo bude već gotovo.

PUNJENE RAJČICE

PRIPREMITE: 8 rajčica, 1/4 kg govedine, 1/4 kg svinjetine, 4 dkg masti, 2 dkg luka, 10 dkg riže, sol, papar. Za umak: 1/2 kg rajčice, 4 dkg masti, 4 dkg brašna, sol, šećer, 2 dcl kiselog vrhnja.

Od sjeckane ili mljevene govedine i svinjetine napravite nadjev. Sitno sjeckani luk prepržite na masti ili ulju, dodajte mu nasjeckano meso i sve skupa pirjajte. Kad se meso ispirja, dodajte očišćenu i opranu rižu, dolijte malo vode, osolite, popaprite i pirjajte. Pirjanim mesom i rižom nadjenite očišćene, oprane i izdubene zdrave, veće rajčice. Punjene rajčice složite u zdjelu, prelijte vrhnjem i stavite u pećnicu. Za to vrijeme napravite zapržak od masti i brašna, dodajte malo šećera i istisnite rajčicu. Umak kuhajte oko 1/4 sata i njime prelijte punjene rajčice. Poslužite s kuhanim ili pirjanim krumpirom.

PUNJENE TIKVICE

PRIPREMITE: 8 manjih tikvica, 1 jaje, 30 dkg mesa, masti ili ulja, 1 dkg luka, 5 dkg riže, zeleni peršin, sol, vrele vode, umak od rajčica.

Tikvice očistite, ogulite, izdubite i napunite ih nadjevom. Nadjev: na masti ili ulju ispržite sitno sjeckanu manju glavicu luka. U sjeckano ili mljeveno svinjsko i goveđe meso zamiješajte prženi luk, sitno nasjeckani peršin, jedno jaje, 5 dkg riže i malo soli. Punjene tikvice stavite kuhati u umak od rajčice i po potrebi dodajte još malo soli. Umjesto u umaku od rajčice tikvice možete kuhati i u umaku od kopra. Punjene se tikvice služe s kiselim vrhnjem.

PUNJENE TIKVICE NA AMERIČKI NAČIN

PRIPREMITE: 2 tikvice, ulje, 1 veliku glavicu luka, 2 režnja češnjaka, ostatke mesa ili šunke, sol, papar, jaje, malo brašna, suhu slaninu.

Tikvice raspolovite po duljini i žličicom ih izdubite. Na ulju ispržite luk, dodajte češnjak i narezano meso. Dodajte jaje kome ste dodali sasvim malo brašna. Osolite, popaprite i time napunite tikvice. Sastavite natrag tikvice, pazite da nadjev ne ispadne, pa svežite pamukom ili tankom uzicom. Obložite suhom slaninom i pecite u pećnici. Poslužite vruće.

PUNJENI KELJ

PRIPREMITE: glavicu kelja, mljevene svinjetine, kriške suhe slanine, mrvice, 2 dcl kiselog vrhnja.

Cijelu glavicu kelja kuhajte u slanoj vodi. Kad kelj omekša, listove rastavite, ali tako da se pri dnu ipak drže skupa. Na svaki list stavite mljeveno meso. Listove nakon toga sastavite da dobiju oblik glavice i vežite. Vatrostalnu zdjelu obložite kriškama slanine, na to stavite kelj i pecite u vrućoj pećnici dok porumeni. Malo prije nego što kelj bude gotov, prelijte ga vrhnjem, dodajte mrvice i

ostavite još 4—5 minuta, u pećnici. Prije služenja odstranite konac kojim je kelj bio vezan.

PUNJENI KRUMPIR NA LOVAČKI NAČIN

PRIPREMITE: 6 krumpira jednake veličine, 3 jetre od živadi, 15 dkg gljiva, 3 dkg maslaca, 1 žlicu ulja, 1 žlicu ukuhane rajčice, sol, papar, muškat, malo senfa, 2 žlice mrvica, 2 dkg maslaca.

Krumpire dobro operite četkicom, stavite ih u pećnicu da se na slaboj vatri peku oko sat. Zatim ih polegnite, s gornje strane odstranite koru, žlicom izdubite sredinu. Jetru sameljite i prepržite na maslacu i ulju, dodajte nasjeckane gljive (nekoliko lijepih ploški ostavite u komadu za ukras), dodajte sol i papar, na kraju rajčicu, senf i muškat. Nadjenite krumpire i na vrh stavite komadić maslaca, te plošku gljive. Na umjerenoj vatri pecite ih u pećnici 10 minuta.

RIČET

PRIPREMITE: 1/4 kg bijelog graha, 1/4 ričeta, 2 dkg luka, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar, suho meso ili suhe kobasice.

Očistite grah i ričet, dobro ih operite i prvo stavite grah da se kuha. Pošto je prokuhao, odlijte prvu vodu i stavite ga u čistu vodu da se dalje kuha. Ričet kuhajte u drugoj zdjeli. Kad grah omekša, napravite zapržak na sitno nasjeckanom prženom luku, nalijte ga hladnom, a zatim toplom vodom u kojoj se kuhao ričet, pa ga stavite u zdjelu u kojoj ste pomiješali smekšali grah i ričet. Dodajte soli i papra ili crvene paprike i kuhajte na blagoj vatri sve dok i grah i ričet budu potpuno mekani. Prije nego što ih stavite u grah da se kuhaju, suho meso ili kobasice dobro operite mlakom vodom.

RIZI-BIZI

PRIPREMITE: 25 dkg riže, 3 dkg masti, sol, 10 dkg očišćenog graška, 2 dkg parmezana ili sira ribanca.

Očistite rižu, operite je i osušite, pa je tek onda stavite da se malo proprži na vrućoj masti ili ulju. Posolite i dolijte otprilike dvostruko više vode nego što ima riže. Rižu nemojte miješati, već je stavite da se pirja u poklopljenoj posudi sve dok ne omekša. U pirjanu rižu zamiješajte kuhani grašak (kuha se u osoljenoj vodi). Uz rizi-bizi u posebnoj zdjeli poslužite ribani sir.

RIZOTO OD ŠAMPINJONA (NA SJEVERNOTALIJANSKI NAČIN)

PRIPREMITE: 25 dkg riže, 2 žlice ulja, 4 ploške suhe mesnate slanine, 1 manju glavicu luka, 1/2 li-

tre juhe od kostiju ili iz paketića, 15,5 dkg šampinjona, 2 dkg maslaca ili margarina, peršin.

Na ulju prepržite sitno nasjeckani luk i slaninu izrezanu na tanje ploške, pa dodajte rižu koju s lukom i slaninom ispržite dvije-tri minute, a tek onda dolijte kipućom juhom. Pošto riža prokuha, smanjite plamen na štednjaku i tako je kuhajte dvadesetak minuta. Dok se kuha riža, očišćene šampinjone raspolovite i ispirjajte na rastopljenom maslacu ili margarinu. Gotovu rižu prelijte pirjanim šampinjonima i ukrasite sitno sjeckanim peršinom.

ROLADICE SA ŠPARGAMA

PRIPREMITE: 3/4 kg šparga, 4 veća odreska šunke, 2,5 dkg maslaca, 2,5 dkg brašna, 1/4 l mlijeka, sol, papar, zeleni peršin, žlicu naribanog sira, žlicu mrvica.

Skuhajte šparge, skratite ih da budu jednako dugačke i podijelite u četiri snopića. Svaki umotajte u šunku. Na maslacu pržite brašno jednu minutu — ne smije potamniti. Zalijte mlijekom i kuhajte miješajući još jednu minutu. Osolite, popaprite, dodajte nasjeckani zeleni peršin; poslažite roladice na vatrostalni pladanj, zalijte umakom. Pomiješajte naribani sir sa mrvicama, pa time pospite roladice. Zapecite roladice u prethodno zagrijanoj pećnici. Neka se peku pet minuta na srednje jakoj vatri. Odmah poslužite.

SAVIJAČA OD ZELJA

PRIPREMITE: za tijesto — 30 dkg brašna, 1 žlicu ulja, 1/2 dcl vode, ocat, sol: za nadjev — 1 kg zelja, malo šećera, sol, papar, mast.

Brašno na dasci uspite u hrpicu, na vrhu napravite udubinu u koju stavite ulje. Tijesto mijesite uz povremeno dodavanje mlake vode s malo soli i octa. Tijesto lupajte o dasku, a onda još 20 minuta mijesite da postane sasvim glatko. Od tijesta načinite dva hljepčića, stavite ih na dasku i pokrijte prethodno ugrijanom posudom. Kad se posude ohlade, zamijenite ih toplima, tako da tijesto počiva pola sata. Zatim tijesto ponovo premijesite i razvaljajte dosta tanko i prenesite na stolnjak posut brašnom. Tijesto namažite uljem i polako ga rastežite, i to ne prstima, nego šakom da prsti ne bi probili tijesto. Kada postignete željenu tankoću, nožem odrežite deblje okrajke i ostavite da se tijesto suši. U međuvremenu pripremite nadjev.

Na masti ispržite šećer i u to stavite sitno isjeckano zelje. Dodajte sol, papar i pustite da se dulje vremena pirja (po želji se može staviti i luk), Kada zelje bude mekano i smeđe, tijesto polijte mašću, nadjenite ga i savijte. lim namažite uljem i savijaču pecite u vrućoj pećnici.

SATARAŠ

PRIPREMITE: 10 dkg masti, 10 dkg luka, 1 kg rajčica, 10 paprika, 1/2 kg krumpira, sol, papar.

Na masti ili ulju ispirjajte na kolutove izrezani luk. Kad luk zažuti, dodajte mu na kolutove izrezanu papriku a zatim oprane i na ploče izrezane rajčice i sve skupa pirjajte dok omekša. Posolite i popaprite prema ukusu. Za to vrijeme stavite kuhati krumpir u ljusci. Kuhani i očišćeni krumpir izrežite na ploške i dodajte u sataraš ili poslužite zasebno.

SLATKI KUPUS

PRIPREMITE: 1 kg kupusa, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, kumin, sol, papriku.

Kupus očistite, izrežite na prst široke rezance i poparite vrelom vodom. Ocijedite ga i stavite da se kuha u slanoj vodi s malo kumina. Kad kupus bude mekan, napravite zapržak od sitno nasjeckanog luka i brašna, pomiješajte s varivom i dodajte prema ukusu još malo soli i crvene paprike. U varivo se može dodati i kuhani krumpir.

SLOŽENAC OD MRKVE S KOBASICAMA

PRIPREMITE: 5 dkg suhe slanine, glavicu luka, 75 dkg mrkve, 2 para kobasica za kuhanje, 1/2 l vode, 15 dkg mahuna, 50 dkg krumpira, sol, malo kumina, zeleni peršin.

Slaninu i luk izrezane na kockice ispržite, dodajte mrkvu, kobasice i vodu i kuhajte otprilike 10 minuta. U to umiješajte mahune a zatim preko svega složite oguljeni krumpir, dodajte sol, kumin i pokriveno kuhajte dok posve omekša. Prije služenja pospite nasjeckanim peršinom.

SLOŽENAC SA CELEROM

PRIPREMITE: pire od krumpira, maslac, papar, 2 cijela jaja, malo naribanog muškatnog oraščića, ulje, 2 glavice luka, 60 dkg mesa, sol, papar, 4—5 lijepih korijena od celera.

U pire dodajte maslac, papar, jaja i oraščić. Na ulju ispirjajte nasjeckani luk, dodajte meso, osolite, popaprite i dalje pirjajte. Celer posebno skuhajte. U nauljenu vatrostalnu posudu slažite red pirea, red mesa i red vrlo tankih ploški celera. Na vrhu neka budu meso i nekoliko ploški celera za ukras. Na njih stavite komadiće maslaca. Zapecite u pećnici i odmah poslužite.

SVINJETINA S POVRĆEM

PRIPREMITE: 3/4 kg svinjetine, 1 kg krumpira, 1/2 kg mrkvice, 1 kg korabe, 1 luk, zeleni peršin, sol, papar, vodu.

Svinjetinu operite i izrežite na manje komade. Krumpir ogulite, operite i izrežite na ploške, a mrkvicu i korabicu na deblje rezance. Luk i per-

šin sitno isjeckajte. Složite u zdjelu prvo krumpir, pa zatim meso, mrkvicu i korabu. Sve pospite sitno nasjeckanim lukom i peršinom, dolijte vode i ostavite da se kuha na umjerenoj vatri oko jedan sat. Desetak minuta prije nego što složenac bude gotov, posolite i popaprite prema ukusu.

ŠPINAT NA AMERIČKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 luk, 6 dkg maslaca, 1 kg špinata, sol, limunov sok, 25 dkg brašna, 2 jaja, mlijeko, papar, 2 mjerice kukuruznog zrna i slaninu.

Luk pirjajte na maslacu, dodajte grubo izrezan sirovi špinat, začinite ga solju i limunovim sokom i sve skupa pirjajte. Za prilog izmiješajte smjesu od brašna, jaja i mlijeka, soli i papra, dodajući ocijeđeno kukuruzno zrnje i u zamašćenoj zdjeli pecite male kolačiće.

ŠPINAT NA FRANCUSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 kg špinata, 4 jaja, sol, papar, muškat, 2 dkg maslaca, 2 žutanjka, za ukras: 2 tvrdo kuhana jaja.

Pirjani špinat sameljite na stroju i dodajte mu kuhana protisnuta jaja. Špinat začinjen solju, paprom i muškatom ostavite na vatri da prokuha nekoliko puta. Miješajući, dodajte mu maslac i dva prijesna žutanjka, ali ga više nemojte kuhati. Špinat u zdjeli ukrasite isjeckanim kuhanim jajima.

ŠPINAT NA VENECIJANSKI NAČIN

PRIPREMITE: 50 do 75 dkg špinata, 2 velike žlice ulja, nekoliko slanih srdela, 4—6 rajčica i ribani sir.

Špinat u listovima malo pirjajte na ulju, zatim ga stavite u zamašćenu zdjelu i obložite srdelama koje ste malo držali u vodi. Raspolovljene rajčice s izvađenim sjemenkama izrežite na rezance i složite na špinat. Zatim pospite ribanim sirom i dodajte nekoliko grudica masti ili maslaca pa sve skupa prepecite na otvorenoj vatri dok sir požuti.

ŠPINAT S RIŽOM NA RIMSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 kg špinata, 6 dkg maslaca ili 3 velike žlice ulja, nekoliko slanih srdela, šećer, papar. Za rižu: 1 glavicu luka, 3 žlice ulja, 25 dkg riže, 1/2 l juhe (od kostiju ili kocke), 1 tubu rajčice, sol, papar i ribani sir.

Spremljeni špinat pirjajte u listovima skupa s maslacem i slanim srdelama, dodajte malo šećera i papra prema ukusu. Za rižu pirjajte isjeckani luk na ulju, dodajte rižu i sve prokuhajte na blagoj vatri. Rajčice, sol i papar razmutite u juhi, prelijte njome rižu, promiješajte nekoliko puta a zatim kuhajte na blagoj vatri dok tekućina ispari. U pouljenoj zdjeli pomiješajte rižu s ribanim sirom, dobro je pritiskajući a zatim zdjelu okrenite i sadržinu istresite na tanjur.

TALIJANSKA MUSAKA

PRIPREMITE: 3—4 patlidžana, pola litre rijetko ukuhane rajčice, malo bosiljka, brašno, ulje, 20 dkg polumasnog sira, 3 tvrdo kuhana jaja, naribani sir, jednu glavicu luka.

Oprane i neoguljene patlidžane narežite na ploške i osolite. Posebno na ulju ispržite nasjeckani luk sa bosiljkom i zalijte ukuhanom rajčicom. Patlidžane ocijedite, uvaljajte u brašno i ispržite. U nauljenu posudu stavite patlidžane, narezani sir, tvrdo kuhana jaja, pospite naribanim sirom i zalijte rajčicom. Stavite u pećnicu i pecite pola sata.

TIKVICE PUNJENE ŠUNKOM

PRIPREMITE: 3 mlade tikvice, 1 luk, 3 dkg maslaca, žlicu mrvica, 10 dkg šunke, sol, papar, malo senfa, peršin, 1 žlicu ukuhane rajčice, 3 žlice juhe

Tikvice ogulite i prokuhajte ih 8 minuta u slanoj kipućoj vodi. Razrežite ih po duljini, žlicom izvadite sredinu. Nadjev: očistite i posve sitno nasjeckajte luk, ispržite ga na maslacu, dodajte mrvice i na kockice izrezanu šunku. Tim nadjevom napunite tikvice, poslažite ih u vatrostalnu zdjelu. Nasjeckajte peršin, njime pospite tikvice. Ukuhanu rajčicu razrijedite juhom i time prelijte tikvice te ih stavite u pećnicu da se prepeku.

VARIVO OD BUČE

PRIPREMITE: 1,5 kg buče, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, pola glavice luka, kumina, 1/2 kg rajčice, 1/2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, ocat.

Oguljenu buču očistite od koštica i izribajte na tanke rezance. Buču osolite, pospite kuminom, dodajte malo octa i ostavite je da stoji. Poslije pola sata istisnite buču (ocijeđenu vodu bacite), pa u zdjeli napravite zapržak na masti odnosno ulju, ispirjajte sitno nasjeckani luk, zažutite brašno i dodajte istisnutu buču. U varivo zatim dodajte skuhanu protisnutu rajčicu (ili ukuhanu). Prije nego što varivo poslužite, dodajte mu kiselo vrhnje i ako je potrebno, još malo soli i octa. Umjesto rajčice u ovo varivo možete dodati sitno nasjeckani kopar.

VARIVO OD CVJETAČE

PRIPREMITE: 1 cvjetaču srednje veličine, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, zeleni peršin, sol, 1/2 dcl kiselog vrhnja

Očistite cvjetaču i stavite da se kuha u osoljenoj vodi. Kad se skuha, razdijelite je u cvjetiće, stavite na zapržak, dolijte malo vode i propirjajte. Sitno sjeckani peršin, po potrebi još malo soli i kiselo vrhnje dodat ćete u već gotovo varivo. U varivo možete dodati i kuhanog krumpira.

VARIVO OD GRAŠKA

PRIPREMITE: 1,5 kg graška u mahunama, 2 dkg masti, 2 dkg brašna, peršin, sol.

Očišćeni grašak pirjajte na masti ili ulju. Kad omekša, pospite ga brašnom, posolite, pirjajte sve dok brašno zažuti, zatim zalijte s malo hladne vode. S graškom možete prema želji, pirjati i nekoliko manjih mlađih mrkvica. U gotovo varivo dodajte sitno sjeckani peršin. Varivo od graška možete pripremiti i ovako: u osoljenu vodu stavite kuhati očišćeni grašak. Kad se skuha, dodajte zapržak, sve skupa malo prokuhajte i dodajte sitno nasjeckani zeleni peršin.

VARIVO OD KELJA

PRIPREMITE: 1 kg kelja, 1/2 kg krumpira, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar i češnjak.

Očišćeni i oprani kelj izrežite na prst široke rezance i poparite ga vrućom vodom. Nakon nekoliko minuta ga ocijedite i stavite da se kuha u slanoj vodi. Ogulite i operite krumpir, izrežite ga na veće kocke i stavite da se kuha skupa s keljom. Kad sve omekša, napravite svijetli zapržak (ako volite češnjak, sitno ga nasjeckajte i propržite na ulju ili masti) i dodajte po potrebi još malo soli i popaprite.

VARIVO OD KORABE

PRIPREMITE: 1 kg korabe, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar, peršin.

Oguljenu korabicu izrežite na rezance i stavite je da se kuha u malo osoljenoj vodi. Za to vrijeme izrežite i lišće na rezance, pa ga poparite i stavite da se kuha u posebnoj zdjeli. Kad omekša i koraba i lišće, ocijedite lišće i pomiješajte ga s korabom, pa od masti i brašna načinite zapržak, kojemu možete dodati i malo sjeckanog luka. Pošto u varivo dodate zapržak, sve skupa prokuhajte i na kraju dodajte u varivo malo sitno nasjeckanog peršina.

VARIVO OD KRASTAVACA

PRIPREMITE: 1 kg krastavaca, 1/2 kg krumpira, 3 dkg masti, 2 dkg brašna, 1/2 dcl vrhnja, sol, papar.

Krastavce ogulite, izrežite na tanke ploške, osolite ih i ostavite da malo stoje. Ogulite krumpir, izrežite ga na veće komade i stavite da se kuha. Kad krumpir bude već gotovo kuhan, dodajte mu zapržak sa sitno sjeckanim češnjakom i ocijeđene krastavce. Prije služenja dodajte kiselo vrhnje.

VARIVO OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, sol, papar, lovorov list, crvenu papriku, ocat.

Oguljeni i oprani krumpir izrežite na veće komada i stavite na zapržak s već ispirženim sitno sjeckanim lukom. Zatim dolijte vode, dodajte soli, crvene paprike, malo papra i lovorov list i kuhajte varivo dok krumpir omekša. U gotovo varivo prije služenja dodajte malo octa.

VARIVO OD MAHUNA

PRIPREMITE: 1 kg mahuna, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, peršin, sol, papar, luk.

Mahune operite, očistite od niti, odrežite im krajeve i stavite ih kuhati u hladnu vodu. Kad mahune budu napola mekane, napravite zapržak od sitno sjeckanog luka, brašna i masti. Dodajte po potrebi još soli i papra. U gotovo varivo dodajte sitno nasjeckani peršin.

VARIVO OD MIJEŠANOG POVRĆA

PRIPREMITE: 1/2 kg graška, 1/2 kg korabice, 1/4 kg mrkve, 3 dkg masti, 2 dkg brašna, sol, papar, 1 dkg šećera, zeleni peršin.

Očistite, operite i na rezance izrežite mrkvu i korabicu i pirjajte ih na masti ili ulju s već zažućenim šećerom. Kad mrkvica i korabica malo omekšaju, dodajte grašak i sve skupa pirjajte u pokrivenoj zdjeli na umjerenoj vatri. Kad varivo bude skoro gotovo, pobrašnite ga, ostavite da brašno malo zažuti, dolijte malo vode i ostavite da polako kuha desetak minuta. Posolite i popaprite prema ukusu, a zatim dodajte sjeckani peršin.

VARIVO OD PORILUKA

PRIPREMITE: 1 kg poriluka, 1/2 kg krumpira, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, papar, sol.

Očišćeni i oprani poriluk izrežite na otprilike tri cm duge komade i poparite kipućom vodom. Nakon nekoliko minuta ga ocijedite i stavite kuhati u čistu toplu vodu. Skupa s porilukom ili u drugoj zdjeli stavite da se kuha očišćeni i na veće komade izrezani krumpir. Napravite zapržak od brašna i masti, zalijte ga hladnom vodom i dodajte poriluk. Posolite i popaprite prema ukusu te ga kuhajte na umjerenoj vatri.

VARIVO OD SLATKE REPE

PRIPREMITE: 1/2 kg repe, 1/2 kg krumpira, 2 dkg luka, crvene paprike, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar.

Repu ogulite i izrežite je na kockice. Pošto je operete i ocijedite vodu, stavite je da se kuha. Ogulite i na kockice izrežite krumpire pa i njih stavite da se kuhaju skupa s repom. Zapržak napravite na sitno sjeckanom luku, dodajte crvene paprike, prelijte njime repu i ostavite da se kuha. U ovo varivo možete staviti i malo kiselog vrhnja.

VARIVO ZIMSKO

PRIPREMITE: 30 dkg suhog graška, 30 dkg bijelog graha, 15 dkg leće, 1/2 kg krumpira, sol, papar, 2 režnja češnjaka, listiće od peršina i celera, 1/2 kg suhog mesa.

Uvečer prije kuhanja namočite suho povrće, drugi dan ga ocijedite i stavite u lonac sa 3 litre vode da kuha. Dodajte suho meso, sol, papar, zeleni peršin i celer i stavite da kuha sat i pol, zatim dodajte oguljen i na kocke narezan krumpir. Neka kuha još 45 minuta, zatim izvadite suho meso, narežite ga na tanke ploške i stavite na posebni pladanj. Raskuhano povrće još malo zgnječite i prije služenja provjerite je li dovoljno slano i papreno.

ZAPEČENE MAHUNE

PRIPREMITE: 1 kg mahuna, 4 dkg masti, sol, glavicu luka, 1 dcl vrhnja i mrvice.

Očistite mahune, operite ih i razrežite po duljini. Za to vrijeme pirjajte sitno sjeckani luk na masti ili ulju pa dodajte pripremljene mahune. Pirjajte ih na blagoj vatri uz dolijevanje vode pa kad budu napola mekane, prelijte ih vrhnjem, pospite mrvicama i stavite da se zapeku u toploj pećnici.

ZAPEČENI PATLIDŽANI

PRIPREMITE: 4 patlidžana, 15 dkg maslaca, 5 dkg sira za ribanje, 1 žlicu mrvica, sol, papar i rajčice.

Oprane i očišćene patlidžane izrežite na ploške debele otprilike 1 cm i ispržite ih na maslacu s obje strane. Pržene patlidžane slažite u zdjelu i pospite ribanim sirom, mrvicama i listićima maslaca, pa ih zatim stavite u pećnicu da se zapeku. Prije služenja ukrasite ih kriškama rajčice.

ZAPEČENI PUNJENI KRUMPIRI

PRIPREMITE: 6 podjednako velikih krumpira, ostatke mesa, dva tvrdo kuhana jaja, sol, papar, malo senfa, jedno jaje, malo maslaca i ribanog sira, nekoliko tankih odrezaka suhe slanine.

Oprane krumpire kuhajte pet minuta, onda ih izvadite i prorežite po duljini. Uhvatite krumpire s krpom i malo stisnite da se sredina ispupči, pa

žličicom načinite udubinu. Istisnuti krumpir pomiješajte s ostacima mesa, senfom, nasjeckanim jajima, osolite, popaprite i time napunite polovice krumpira. Jaje istucite vilicom, pomiješajte s ribanim sirom, premažite time jaja i gore stavite odreske suhe slanine. Dobro zapecite u pećnici i odmah poslužite.

salate

FRANCUSKA SALATA

PRIPREMITE: 1 kg zdravih krumpira, 3 veće kiselkaste jabuke, dvije tube majoneze, senf, 2 dcl kiselog vrhnja, nekoliko krastavaca srednje veličine, 1/4 kg mrkvice, malo korijena od peršina i celera, kapare, pola konzerve graška, sol, limunov sok.

Krumpire u kori i povrće skuhajte, pa ih zatim ogulite i izrežite na manje kockice. U većoj zdjeli pomiješajte krumpir, povrće i grašak, dodajte oguljene jabuke izrezane na kockice, sjeckane kisele krastavce, vrhnje i tubu majoneze. Salatu posolite, popaprite i zakiselite limunovim sokom prema ukusu. Dodajte i malo senfa. Pošto salatu dobro izmiješate, stavite je u zdjelu skupa s kuhanim jajima raspolovljenim po dužini i sve obilno ukrasite majonezom, zelenim peršinom i pokojom kockicom mrkve ili cikle.

GRČKA SALATA OD PEČENIH KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, sol, 30 dkg ulja, papar, češnjak.

Neoguljeni oprani krumpir stavite da se ispeče u pećnici, pa još vrući ogulite i stavite u zdjelu ili drvenu stupu. Krumpir gnječite žlicom ili drvenom stupom dodavajući mu malo-pomalo ulja, dok utrošite svu količinu (30 dkg), pa ga onda začinite solju, paprom i tucanim češnjakom. Ovu salatu možete poslužiti vruću i hladnu.

INDIJSKA SALATA OD GRAŠKA

PRIPREMITE: konzervu od 1 kg graška, 1/4 l ulja, 1 jaje, žlicu senfa, malo umaka »Worchester«, sol, papar.

Od žutanjaka i ulja pripremite majonezu i gotovoj dodajte senf, umak »Worchester«, sol, papar. Dobro ocijedite grašak i dodajte ga u majozenu. Poslužite vrlo hladno.

LJETNA SALATA

PRIPREMITE: 8 krumpira, 8 mladih mrkvica, 1/4 kg mahuna, 1/4 kg graška, 4 žlice ulja, 3 žlice vinskog octa, sol, papar, malo majoneze, tvrdo kuhana jaja, kapare i sardine.

Mrkvice i krumpire ogulite i izrežite na kockice, mahune narežite grašak očistite. Sve povrće skuhajte, začinite, ukrasite majonezom, tvrdo kuhanim jajima, kaparima i sardinama.

SALATA »BERGERETTE«

PRIPREMITE: 1/2 kg riže, 4 tvrdo kuhana jaja, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 veću crnu rotkvu, mljevene crvene paprike, senf, papar.

Rižu skuhajte u slanoj vodi, skuhajte i jaja. Kada se sve to ohladi, narezana jaja pomiješajte s rižom. Dodajte papar, vrhnje, naribanu crnu rotkvu, crvenu papriku i senf.

SALATA NA FRANCUSKI NAČIN

PRIPREMITE: 3/4 kg krumpira, 2 žutanjka, 1/6 l ulja, 1/6 l razrijeđenog octa, sol.

Krumpir kuhan u kori ogulite i izrežite na ploške. Žutanjke tucite na pari s uljem i octom, dok se smjesa zgusne. Uklonite zdjelu s vatre i miješajte dok se posve ohladi. Posolite prema ukusu. S ovom ohlađenom smjesom pomiješajte ploške krumpira i po potrebi još posolite.

SALATA NA ŠPANJOLSKI NAČIN

PRIPREMITE: 1 glavicu zelene salate, nekoliko lijepih rajčica, kutiju tunjevine, (u komadu, ne sitnu), hladnu piletinu, 5 jaja, 10 dkg maslina, vinski ocat, žlicu senfa, maslinovo ulje, sol, papar.

Očistite zelenu salatu, rajčice narežite na velike komade, a zatim priredite začin: pomiješajte ulje, senf, ocat, sol i papar da bude posve glatko. Time prelijte salatu, dodajte tunjevinu i narezanu piletinu očišćenu od kostiju. Odozgo ukrasite maslinama i tvrdo kuhanim jajima, prerezanim na četiri dijela.

SALATA OD BIJELOG GRAHA

PRIPREMITE: 1/2 kg bijelog graha, tetovca, 1 vezicu zeleni, papar u zrnu, 1 lovorov list, 3 litre vode, 1 vezicu peršinova lišća, list celera, 1 glavicu luka, crvenu papriku, papar, ulje, sol, ocat odnosno limunov sok.

Očišćeni grah operite i namočite u mlaku vodu (najbolje preko noći). U većoj zdjeli, u tri litre hladne vode, stavite da se kuha očišćena zelen, glavica luka, lovorov list i nekoliko zrna papra, pa posolite. Ocijeđeni grah stavite kuhati u vodu sa zelenjem. Pošto omekša, ocijedite ga od vode i zelenja i rashladite. Sitno nasjeckajte peršin i celerov list, pomiješajte s ohlađenim grahom i sve skupa posolite: salatu začinite uljem, octom odnosno limunovim sokom, crvenom paprikom i paprom. Prije služenja dodajte sitno nasjeckanog peršina.

SALATA OD CIKLE

PRIPREMITE: 1 kg cikle, 2 dcl vinskog octa, 1 dcl vode, 2 kocke šećera, kumin, sol, 1/4 dcl ulja, 1 žlicu ribanog hrena.

Kuhanu ciklu ocijedite, ogulite i izrežite na tanke ploške. Pripremljeni ocat, vodu, kumin, šećer i sol prokuhajte, pa kad se malo ohladi, prelijte njime ciklu prethodno zauljenu i posutu žlicom ribanog hrena.

SALATA OD CVJETAČE

PRIPREMITE: 1 veću glavicu cvjetače, malo ulja, octa, soli, malu šalicu kiselog vrhnja, žličicu šećera.

Očišćenu i opranu veću glavicu cvjetače skuhajte u slanoj vodi, ali pazite da suviše ne omekša. Cijelu kuhanu glavicu cvjetače stavite u zdjelu za salatu i prelijte je ovom mješavinom: u dublju zdjelu stavite malo ulja, malo šećera, soli, octa i kiselog vrhnja. Sve izmiješajte i time ravnomjerno prelijte ohlađenu cvjetaču.

SALATA OD KRASTAVACA

PRIPREMITE: 1 kg krastavaca, 1 dcl octa, 1/2 dcl ulja, sol i papar.

Krastavce ogulite i izrežite ih na tanke ploške, pa ih osolite i ostavite da stoje najmanje pola sata. Zatim ih ocijedite, dodajte ulje, ocat i papar, pa sve skupa dobro izmiješajte. Uz salatu možete poslužiti i sitno nasjeckani češnjak. Po želji prelijte vrhnjem.

SALATA OD KRUMPIRA S VINOM

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 3 dcl kiselkastog bijelog vina, 1 limun, sol, papar, peršinov list, 4 žlice ulja, kutiju konzervirane ribe (prema ukusu: sardine, filete ili dr.)

Skuhajte, ogulite i narežite krumpir i još vruć zalijte vinom. Tada dodajte ulje, limunov sok, sol i papar. Umiješajte ribice, a odozgo pospite nasjeckanim peršinom.

SALATA OD MODRIH PATLIDŽANA I MAHUNA

PRIPREMITE: 2 patlidžana, 1/4 kg mahuna, 5 dkg majoneze, 1/8 l kiselog vrhnja, vlasac, sol, papar, rajčice, sok od jednog limuna.

Patlidžane skuhajte i izvadite im sredinu, izrežite je na male kockice, koje zatim pomiješajte s mahunama priređenim za salatu i limunovim sokom. Dobro izmiješajte smjesu i osolite i popaprite prema ukusu. Pošto malo tako postoji, istisnite je i dodajte sitno nasjeckani vlasac, vrhnje i majonezu. Tom smjesom nadjenite pripremljene patlidžane i ukrasite ih kriškama rajčice i zelenom paprikom.

SALATA OD MRKVE

PRIPREMITE: 40 dkg mrkve, 1 dkg šećera, malo soli, ulja i octa ili limunova soka.

Dobro opranu sirovu mrkvu izribajte sitno na ribežu, pa je zatim začinite i ostavite da prije služenja stoji bar jedan sat.

SALATA OD MESA

PRIPREMITE: 1/2 kg kuhane govedine, 1/4 kg kuhanog krumpira, 2 jabuke (jednu kiselu i jednu slatku) 1 kiseli krastavac, peršin i malo kapara, 4 žlice octa, 1 žličicu senfa, 1 glavicu luka, sol, papar, 5 žlica ulja, malo juhe, 2 rajčice i dva jaja.

Meso skuhajte dan ranije. Hladno meso izrežite na tanke rezance, jabuke na tanke štapiće, kuhani krumpir i kiseli krastavac na sitne kockice. Sve izmiješajte i dodajte kapare i sitno nasjeckani per-

šin. Sada pripravite umak za salatu: primiješajte ocat, senf, nasjeckani luk, papar, sol, ulje i malo juhe. Salata mora stajati u umaku 10-15 minuta, a zatim je poslužite u staklenim zdjelicama ili širokim čašama, ukrašenim kuhanim jajima, ploškicama rajčice i peršinom.

SALATA OD SAFALADE

PRIPREMITE: 1 safaladu, 1 zelenu papriku, malo luka, 1 rajčicu, sol, ocat, papar, ulje, senf.

Safaladu izrežite na ploškice, pa dodajte luk izrezan na kolutove, papriku također izrezanu na uske kolutove i rajčicu izrezanu na vrlo tanke ploškice. Salatu začinite uljem, octom, solju, paprom i s malo senfa.

SALATA OD SALAME S LEĆOM

PRIPREMITE: 6 žlica ulja, 2 žlice octa, sol, šećer, papar, glavicu celera, glavicu luka, 12.5 dkg leće, 25 dkg lovačke salame, 2 jabuke.

U mješavinu od ulja, octa, soli, papra, šećera i kockica luka dodajte još vruću kuhanu leću i dobro izmiješajte. Celer izrezan na kockice malo prokuhajte u octenoj vodi, ocijedite i zajedno s ploškama lovačke kobasice i kockicama jabuke umiješajte u salatu.

SALATA OD SIRA

Tvrdi sir (trapist, ementaler) izrežite na kockice i začinite uljem, octom, solju, paprom, slačicom i kiselim vrhnjem. Prije služenja salata treba da stoji 2-3 sata, kako bi sir omekšao.

SALATA OD SIROVIH ŠAMPINJONA

PRIPREMITE: 40 dkg bijelih šampinjona, 1 limun, 10 dkg vrhnja, sol, papar, peršin.

Izaberite manje šampinjone, odrežite im vrh drška, operite, obrišite krpom, narežite na tanke ploške. Stavite ih u zdjelu i polijte limunovim sokom i dobro promiješajte da se natope limunom. Posolite i popaprite. Tako priređeni šampinjoni mogu stajati u hladnjaku. Prije nego što ih poslužite, dodajte im vrhnje, provjerite je li potrebno dodati još malo limuna ili soli. Pospite nasjeckanim peršinom.

SALATA OD ŠPINATA

PRIPREMITE: 15 dkg salame izrezane na rezance, listove špinata, 2 tvrdo kuhana jaja, 4 žlice octa, 12 žlica ulja, 2 žlice vrhnja, malo nasjeckanog luka i zelenog peršina, sol i papriku.

Ocat, ulje, sol i papriku dobro izmiješajte i zatim dodajte izdrobljene žutanjke, vrhnje, luk i per-

šin i ponovo miješajte. Dobivenim umakom prelijte listove špinata i salame i ukrasite bjelanjcima izrezanim na kolutove.

SALATA SA SARDINAMA

PRIPREMITE: 2 konzerve sardina, 3 glavice luka, 1/2 kg graška 1/4 kg mahuna, 4 rajčice, 1 papriku, masline, vinski ocat, sol, papar, 2 jaja.

Skuhajte mahune i grašak i ostavite ih da se ohlade. Sardine izvadite iz konzerve i narežite na tri djela (4 cijele ostavite za ukras). Dodajte oprano, očišćeno i narezano povrće. Začinite uljem i konzerve i octom, posolite i popaprite. Odozgo ukrasite kolutima luka, maslinama i tvrdo kuhanim jajima.

TALIJANSKA SALATA

PRIPREMITE: rezance, rajčice, komadiće pečenja ili šunke, zelene paprike, kiseli krastavac, zeleni peršin, sol, papar, ulje ocat i 2 dcl kiselog vrhnja.

Ostatke od rezanaca sitno narežite, dodajte tanke kriške rajčice i komadiće hladnog pečenja ili šunke i izmiješajte. Nakon toga dodajte tanko rezanu zelenu papriku, isjeckani peršin, na kockice izrezani krastavac, sol, papar, ulje, ocat i 2 dcl kiselog vrhnja. Dobro izmiješajte i stavite u hladnjak da počiva 1 sat. Salatu možete ukrasiti tvrdo kuhanim jajima.

TALIJANSKA SALATA OD BIJELOG GRAHA

PRIPREMITE: 50 dkg bijelog graha, sol, manju glavicu luka, senf, papar, malo šećera, ulje, ocat, režanj bijelog luka, 2 ploške pršuta ili nekuhane šunke, 2 rajčice i peršin.

Oprani grah ostavite da se moči u vodi preko noći, pa ga sutradan skuhajte u osobljenoj vodi. Kuhani grah ocijedite i još vruć začinite uljem, octom, paprom, solju (ako je potrebno), senfom i s malo šećera. Šunku odnosno pršut izrežite na uske ploške, rajčicu na tanke, i pažljivo ih stavite na dno zdjele sa salatom. U salatu dodajte zgnječeni bijeli luk, na ploške izrezani crveni luk i ako je potrebno malo vode u kojoj se grah kuhao. Salatu ukrasite nasjeckanim peršinom i poslužite.

TOPLA SALATA OD KRUMPIRA SA SLANINOM

PRIPREMITE: 1/2 kg krumpira, 10 dkg suhe slanine, 7 dkg sitno nasjeckanog luka, 1 žličicu senfa, sol, papar, ulje i ocat

Oprani krumpir stavite kuhati u kori, ali pazite da se ne raskuha. Dok se krumpir kuha, pripravi-

te umak: slaninu izrežite na sitne kockice i propržite je, pa joj zatim dodajte sitno nasjeckani luk. Kad se luk zarumeni, dodajte octa, soli papra i senf. Sve skupa dobro promiješajte i prokuhajte, a zatim prelijte vruće oguljene krumpire izrezane na tanke ploškice. Salatu poslužite toplu i ukrašenu zelenim peršinom.

ZELENA SALATA S JAJIMA I RAJČICOM

PRIPREMITE: oveću glavicu salate, 25 dkg rajčica, 4 žlice maslinova ulja, 2 žlice limunova soka, 2 tvrdo kuhana jaja, sol, malo šećera, peršin.

Opranu i očišćenu salatu pomiješajte s ploškicama rajčice. Začinite maslinovim uljem u koje ste zamiješali limunov sok, sol, malo šećera tvrdo kuhanim jajima izrezanim na ploškice i s malo sitno nasjeckanog peršina.

ZIMSKA MIJEŠANA SALATA

PRIPREMITE: 30 dkg krumpira, 20 dkg mrkve, 15 dkg kiselih krastavaca, 10 dkg poriluka, 6 dkg senfa, 1 dkg šećera, vinskog octa, soli, vode i ulja.

Oprani krumpir skuhajte u kori, a posebno i opranu očišćenu mrkvu. Oguljeni krumpir izrežite na tanke listiće (najbolje da ga režete rebrastim nožem), a kisele krastavce i kuhanu mrkvu na tanke kolutove. Poriluk se ne kuha, već se onako sirov izreže na što tanje kolutove. Povrće izmiješajte u većoj zdjeli, pa ga prelijte umakom (zamiješajte u posebnoj zdjelici vinski ocat, ulje, šećer, senf, sol i malo vode). Salatu još jednom dobro izmiješajte i ostavite je da prije upotrebe stoji bar jedan sat.

ZIMSKA SALATA OD SVJEŽEG POVRĆA

PRIPREMITE: 1/4 kg mrkve, 1/4 kg bijele repe, 1 celer, 1 hren, malu glavicu luka, peršin, 1/2 dcl ulja, sol, papar i ocat.

Povrće očistite i izribajte. Sve skupa dobro izmiješajte i dodajte sitno nasjeckani peršin. Začinite uljem, solju, paprom i octom.

prilozi

KROKETI OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1/2 kg krumpira, 2 jaja, 1/2 kg parmezana, 10 dkg brašna, 3 dkg masti, 5 dkg mrvica, 1/4 kg masti, sol.

Oprani i oguljeni krumpir skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ga i protisnite ili sameljite na stroju za mljevenje mesa. Zatim krumpir izmiješajte s mašću (3 dkg), jajetom, ribanim parmezanom i brašnom i od te smjese oblikujte palac debele a 5 cm dugačke krokete, zamočite ih u razmućeno jaje, uvaljajte u mrvice i pržite na vrućoj masti.

KUHANI MLADI KRUMPIR S PERŠINOM

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 5 dkg maslaca, zeleni peršin.

S krumpirom pažljivo ostružite koricu, zatim ga operite i stavite da se kuha u osoljenoj vodi. Kad krumpir omekša, ocijedite ga, stavite u zdjelu, prelite rastopljenim maslacem i pospite sitno nasjeckanim peršinom.

MLINCI

PRIPREMITE: brašno, sol i vodu.

Od brašna, vode i malo soli umijesite čvrsto tijesto. Razvaljajte ga u tanke listove u obliku mlinaca i pecite ih u pećnici ili na limenom podlošku, na štednjaku. Pečene mlince izlomite i oparite kipućom osoljenom vodom. Pošto ocijedite svu vodu, začinite ih mašću, u kojoj se peklo meso.

Mlince možete načiniti i od ostataka tijesta za savijaču.

OKRUGLICE OD KOBASICA

PRIPREMITE: 1 kg kuhanog krumpira, 2 jaja, 4 žlice brašna, 25 dkg na komadiće izrezane kobasice, sol.

Kuhani krumpir sameljite na stroju za meso, dodajte jaja, brašno, komadiće kobasice i malo

soli, pa zamijesite tijesto. Napravite okruglice i kuhajte ih u posoljenoj kipućoj vodi u nepokrivenu loncu. Služite s kiselim zeljem ili umakom od rajčica.

OKRUGLICE OD KRUHA

PRIPREMITE: 3 žemlje ili kriške kruha, zeleni peršin, 4 dkg masti, 1 do 2 dcl mlijeka, 1 jaje, 5 dkg brašna.

Žemlje ili kruh izrežite na kockice i ispržite na masti, a zatim ih stavite u zdjelu i zalijte mlijekom u kojem ste razmutili cijelo jaje. Posolite, dodajte sitno nasjeckani peršin, izmiješajte i ostavite da malo stoji, kako bi kruh omekšao. Zatim dodajte brašno i pravite okruglice, koje kuhajte u slanoj vodi otprilike 10 minuta.

OKRUGLICE OD KRUMPIRA S NADJEVOM OD MESA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 30 dkg brašna, 10 dkg slanine, malo mesa ili šunke, 4 jaja, margarin, glavicu luka, soli, papra, zelenog peršina.

Skuhani i oguljeni krumpir protisnite i od njega s brašnom sa 2 jaja, margarinom i malo soli umijesite tijesto. Kad tijesto bude glatko razvaljajte ga i izrežite u četvorine na koje stavite po žličicu nadjeva. Nadjev: na komadićima slanine ispržite sitno rezani luk i komadić ukuhanog ili pečenog mesa ili šunke. Dva jaja umutite, popaprite, dodajte gornjoj smjesi i sve skupa dobro izmiješajte. Uobličene kuglice kuhajte u slanoj vodi. Kad se skuhaju ocijedite ih i prelijte mrvicama popprženim na maslacu.

OKRUGLICE OD MESA U UMAKU OD RAJČICA

PRIPREMITE: 1/2 kg mesa, 1-2 žemlje, 1 jaje, peršin, luk, mast, češnjak.

Goveđe ili svinjsko meso (ili pola jednog, pola drugog) sameljite na stroju, dodajte namočene i istisnute žemlje, sitno isjeckani i popprženi luk, malo nasjeckanog češnjaka, peršina, soli i papra. Sve dobro izmiješajte i pravite kuglice koje uvaljajte u brašno i pržite ih na vreloj masti, zatim složite u zdjelu i prelijte umakom od rajčica.

OKRUGLICE OD ŠPINATA

PRIPREMITE: 1 kg špinata, 5 dkg ribanog sira, 30 dkg svježeg sira, 2 jaja, malo soli i papra.

Špinat očistite, skuhajte i nasjeckajte (ili protisnite) i u to dodajte ribani sir. Posebno pomiješajte

sir, jaja, sol i papar i tu smjesu dodajte špinatu. Ako je sir vrlo svjež, pa je mješavina suviše rijetka, možete dodati i brašno. Od smjese oblikujte okruglice u veličini oraha te ih skuhajte u kipućoj vodi (desetak minuta).

OKRUGLICE OD ŽEMLJI

PRIPREMITE: 5 žemlji, ulja ili masti, 2 dcl mlijeka, 2 jaja, zelenog peršina, brašno, sol.

Žemlje izrežite na kockice i prepržite ih na masti ili ulju, a zatim prelijte s mlijekom u kojem ste razmutili jaja, i pustite da omekša. Dodajte peršin i pravite okruglice koje ste umotali u brašno. Kuhajte 10 minuta u slanoj vodi.

OKRUGLICE SA SLANINOM

PRIPREMITE: 4 žemlje, 7 dkg maslaca, 2 jaja, 3 dkg slanine, žlicu brašna, sol, malo mlijeka, 3 dkg maslaca.

Žemlje izrežite na sitnije kocke i nakvasite ih mlijekom. U žemlje zatim dodajte maslac, jaja, na kockice izrezanu i ispranu slaninu, sol i brašno. Smjesu dobro izmiješajte, oblikujte veliku okruglicu i kuhajte je zavijenu u čistom namazanom ubrusu u osoljenoj vodi. Okruglica se kuha oko jedan sat. Kad se skuha, izvadite je iz ubrusa, izrežite na ploške i prelijte rastopljenim maslacem (3 dkg).

PIRE OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1/4 kg krumpira, 1/4 l mlijeka, 4 dkg maslaca, sol.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na velike ploške i stavite ga da se kuha u slanoj vodi, ali nemojte naliti previše vode. Kad se krumpir skuha, ocijedite ga i specijalnom žlicom ili vilicom ga izgnječite, pa mu miješajući dodajte mlijeko i maslac. Krumpir morate dobro izgnječiti i izmiješati, da ne ostane ni najmanjih grudica. Pire od krumpira je izvrstan dodatak pečenju, odrescima i pirjanom mesu.

PIRE OD KRUMPIRA S JAJIMA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 10 dkg maslaca ili margarina, 3 žutanjka, 1 dcl kiselog vrhnja, ribani sir, sol.

Ogulite oprane krumpire, skuhajte ih u slanoj vodi, ocijedite ih i protisnite. U pire od krumpira dodajte maslac, žutanjke, ribani sir, i kiselo vrhnje i po potrebi malo soli. U zdjelu namazanu maslacem stavite pire od krumpira, pospite ga ribanim sirom, prelijte s malo rastopljena maslaca i pecite u pećnici 10—15 minuta.

PRŽENE ŽEMLJE

PRIPREMITE: 4 žemlje, 1/4 l mlijeka, 2 jaja, 3 dkg masti ili ulja, sol.

Žemlje ili kruh izrežite na ploške široke jedan centimetar. U mlijeku razmutite dva cijela jaja, dodajte soli prema ukusu i pripremljeni kruh ili žemlje umočite u mlijeko s razmućenim jajetom i pecite s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Ovako pržene žemlje ukusan su dodatak varivima, osobito onom od špinata.

PRŽENI ŠPAGETI

PRIPREMITE: 1/2 kg špageta, mast, mrvice.

Špagete kuhajte 10—20 minuta u slanoj vodi. Kad se skuhaju, prelijte ih hladnom vodom i ocijedite. Mrvice ispržite na masti, pa na njih stavite špagete, promiješajte i ostavite da se dobro propržže.

UKRASNE GLJIVICE

PRIPREMITE: 2 jaja, 2 male rajčice, malo maslaca i zelenog peršina.

Jaja tvrdo skuhajte. Odrežite im jedan kraj tako da stoje uspravno. Na vrh utaknite pola čačkalice, na koju pričvrstite gornji dio rajčice da bude kao klobuk. Čačkalicom nanesite po klobuku mrvice maslaca u obliku točkica. Oko gljivica poslažite zeleni peršin.

UKRASNE RAJČICE SA SIROM

PRIPREMITE: dvije rajčice srednje veličine, zrele ali posve tvrde, te okrugli topljeni sir.

Rajčice narežite po duljini, ali ne do kraja, tako da se na dijelu oko peteljke svi odresci drže skupa. Za to je prikladan patentni nož za rezanje tvrdo kuhanih jaja. Sir narežite na tanke ploške i umetnite ga između narezanih dijelova rajčice, pa ćete dobiti vrlo efikasan ukras sličan cvijetu.

VALJUŠCI OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1/2 kg krumpira, 1 jaje, 20 dkg brašna, 6 dkg masti ili ulja.

Oprani krumpir skuhajte u ljusci, ogulite ga i sameljite na stroju za meso ili propasirajte. Od krumpira, jaja, masti i brašna umijesite glatko tijesto. Ako je krumpir više suh, neće biti potrebna cijela količina brašna pa stoga pazite da ne napravite pretvrdo tijesto. Od tijesta napravite valjuške u veličini palca. Zakuhajte vodu, posolite je i kuhajte valjuške sve dok isplivaju na površinu. Vadite ih cjediljkom i isplahnite pod tekućom hladnom

vodom. Ako valjuške niste pravili kao dodatak mesu i soku, propržite malo mrvica na masti i prelijte njima oprane valjuške.

ŽGANCI

PRIPREMITE: 1 litru vode, 3/4 kg kukuruzne krupice, 1 žlicu soli.

Osoljenu vodu stavite da zakuha. Kad voda zavri, istresite odjednom svu pripremljenu kukuruznu krupicu i pustite je da kuha najmanje pola sata u grudi u kojoj ste kuhačom napravili rupicu. Odlijte u lončić suvišak vode i izmiješajte žgance (po potrebi dodajte odlivene vode). Žganci s jogurtom, vrhnjem ili prženim čvarcima izvrsna su večera, a i dobar pridodatak gulašu, paprikašu, brodetu itd.

ŽGANCI OD KRUMPIRA

PRIPREMITE: 1 kg krumpira, 2 dcl krupice, mast.

Skuhajte oluplјeni i prepolovljeni krumpir u slanoj vodi. Kad krumpir omekša, razgrnite ga i u sredinu stavite krupicu, zatim krupicu pokrijte krumpirom i ostavite da se pola sata pari. Zatim sve dobro izmiješajte i dodajte masti prema volji.

ŽLIČNJACI S JAJIMA

PRIPREMITE: 50 dkg brašna, 8 dkg masti ili ulja, 2 jaja, 2 dcl mlijeka. Zatim 6 dkg masti, 3 jaja i 1 dcl kiselog vrhnja.

U 8 dkg masti dodajte 2 jaja, malo soli, mlijeko i brašno pa umijesite mekano tijesto. Tijesto je dobro umućeno kad se počne odljepljivati od žlice. Žličnjake kuhajte deset minuta u kipućoj osoljenoj vodi. Kad se skuhaju, ocijedite ih, operite pod hladnom tekućom vodom i zatim stavite na 6 dkg vruće masti ili ulja na kojem prema želji, možete ispržiti i malo mrvica. Žličnjake prelijte dobro razmućenim jajima u koje ste umiješali i pripremljeno vrhnje. Žličnjake miješajte dok se jaja stisnu, a poslužite ih sa zelenom salatom.

umaci

BEARNEŠKI UMAK

PRIPREMITE: žlicu sitno narezanog luka, 1/2 dl bijelog octa, 1/2 dl bijelog vina, 1/4 lovorova lista, 2 žlice mirišljivih trava (majčina dušica, estragon, krosuljica) sol, papar, 2 žutanjka, 12 dkg maslaca, limunov sok.

U mješavini octa i vina skuhajte lovorov list i mirišljive trave, osolite, popaprite i kuhajte da ostanu dvije žlice tekućine. Ocijedite. Stucite dva žutanjka, dodajte potpuno ohlađeni kuhani ocat i kuhajte na pari. Neprekidno lupajte žlicom za snijeg da dobijete posve glatku gustu masu. Gotovo je kad nakon poteza žlicom vidite dno. Posebno drvenom kuhačom dobro izmiješajte 12 dkg maslaca. Tako ćete dobiti omekšanu masu. Polako je dodavajte u umak komadić po komadić i neprekidno miješajte. Probajte, pa po potrebi još dokiselite limunovim sokom. Gotov umak mora biti gust poput guste majoneze. Dodajte sitno nasjeckanih mirišljivih trava. Poslužite uz pečeno ili prženo meso.

BEŠAMEL UMAK

PRIPREMITE: 1 žlicu maslaca, 2 žlice brašna, sol, mlako mlijeko

U posudu stavite žlicu maslaca, pa kad se rastopi, dodajte dvije žlice brašna. Brašno malko ispržite, ali pazite da ne požuti! Zapržak zalijte mlakim mlijekom i stalno ga miješajte da se ne naprave grudice. Posolite prema ukusu i kuhajte dok se zgusne. Bešemel-umak je vrlo ukusan dodatak mesu i povrću.

UMAK OD CELERA

PRIPREMITE: 3-4 korijena celera srednje veličine, ulje, mrvice od bijelog kruha, kiselo vrhnje.

Očišćeni i napola skuhani celer izrežite na tanke rezance i zatim pirjajte na vrućem ulju dok postane sasvim mekan. Dodajte malo mrvica i dolijte juhom. Prije služenja dodajte kiselo vrhnje i dobro promiješajte.

UMAK OD GLJIVA

PRIPREMITE: 10 dkg svježih gljiva, ili 20 dkg osušenih, 1 dkg luka, zeleni peršin, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, 1 dcl vrhnja.

Očišćene i oprane gljive izrežite na tanke ploške i stavite ih da se pirjaju na ulju ili masti na kojoj je isprženi sitno nasjeckani luk. Pošto dodate i sitno nasjeckani peršin, ostavite da se malo propirja, pa dodajte zapržak i dolijte hladnom vodom. Dodajte soli prema ukusu. Nakon četvrt sata kuhanja umak će biti gotov, pa onda dodajte kiselo vrhnje.

UMAK OD HRENA

PRIPREMITE: 2 žlice masti ili ulja, 2 žlice brašna, i šalicu mlijeka, 1 srednji korijen hrena

Na zagrijanu mast stavite brašno, zapržite ga, ali pazite da odviše ne porumeni. Zalijte ga hladnim mlijekom i odmah promiješajte da se brašno ne bi zgrudalo. Umak kuhajte desetak minuta pa dodajte izribani hren i osolite prema ukusu. Ostavite ga da prokuha i odmah uklonite sa štednjaka i poslužite uz kuhano meso.

UMAK OD HRENA S VRHNJEM

PRIPREMITE: 1 veći korijen hrena, 1 dcl kiselog vrhnja, malo orta, šećer i sol.

Očišćeni hren izribajte, pa ga prelijte vrhnjem, osolite, dodajte malo octa i šećera. Nakon što hren bude pola sata preliven umakom, poslužite ga uz kuhano meso.

UMAK OD LIMUNOVA SOKA

PRIPREMITE: 12,5 dkg maslaca, sok od polovice limuna, vezicu peršina, papar, sol i malo šećera.

Pjenasto umutite maslac, pa mu stalno miješajući dodajte limunov sok, sitno nasjeckani peršin. Začinite paprom, solju i šećerom.

UMAK OD LUKA

PRIPREMITE: 10 dkg luka, 4 dkg masti ili ulja, 2 dkg šećera, 3 dkg brašna, sol, ocat, vodu .

Na vrućoj masti zažutite šećer, dodajte sitno nasjeckani luk i pecite ga dok zažuti, a onda ga pospite brašnom i zalijte vodom. Osolite prema ukusu i dodajte malo octa. Da dobije ljepši izgled, umak možete prije služenja i protisnuti.

UMAK OD KISELICE

PRIPREMITE: 6 dkg kiselice, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, 1/2 dcl vrhnja, sol i vodu.

Napravite zapržak i dodajte sitno nasjeckanu kiselicu, dolijte je vodom ili juhom i stavite da

kuha. Nakon četvrt sata kuhanja dodajte kiselo vrhnje.

UMAK OD KISELIH KRASTAVACA

PRIPREMITE: 2 kisela krastavca, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, 1 dkg luka, 1/2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, peršin.

Na masti ili ulju napravite zapržak sa sitno nasjeckanim lukom, dodajte mu sitno nasjeckane krastavce i dolijevajući vodu pirjajte ih nekoliko minuta. Solite i popaprite prema ukusu, nalijte vodom i kuhajte. Kad umak bude već gotov, dodajte kiselo vrhnje i sitno nasjeckani peršin i pustite da samo provri.

UMAK OD KRUMPIRA I HRENA

PRIPREMITE: 2 krumpira skuhana u slanoj vodi, hren, ulje, ocat, nasjeckani luk i zeleni peršin

Kuhani krumpir protisnite i ohladite i hladan izmiješajte s malo ulja, dodajte 2 ili više žlica izribanog hrena, zakiselite prema ukusu i pospite s malo nasjeckanog luka i zelenog peršina.

UMAK OD KOPRA

PRIPREMITE: 8 dkg masti ili ulja, 8 dkg brašna, 1 dkg luka, 2,5 dkg kopra, zeleni peršin, limunov sok, sol i 1 dcl kiselog vrhnja.

Napravite svijetli zapržak i na njemu ispržite sitno nasjeckani luk, dodajte vode, sitno nasjeckani kopar, malo limunova soka, soli i vrhnja. Ostavite umak da prokuha, pa kad ga skinete s štednjaka, dodajte sitno nasjeckani peršin.

UMAK OD PERŠINA

PRIPREMITE: 2 žlice maslaca, zelenog lista, peršina, bijelog papra, sok od polovice limuna, nekoliko žlica krepke juhe.

Na maslacu ispržite peršin, dodajte papar, sok od limuna, juhu i neka sve dobro prokuha.

UMAK OD RAJČICA

PRIPREMITE: 1,5 kg rajčica ili 20—25 dkg ukuhane rajčice, 1/2 glavice luka, 1/2 dkg zelenog peršina, 2 dkg masti; za zapržak: 8 dkg masti ili ulja, 10 dkg brašna, sol, po želji šećer (po prilici 3 dkg), 1/16 l crnog vina ili limunov sok.

Oprane rajčice razrežite i pirjajte na masti s nasjeckanim lukom i peršinom. Omekšane protisnite. Na masti načinite dosta svijetli zapržak, dodajte rajčice i zalijte, ako treba, vodom. Osolite. Po želji dodajte šećer, a također limunov sok ili vino. Kuhajte još neko vrijeme.

UMAK ZA PEČENJE

PRIPREMITE: 2—3 glavice luka, malo maslaca, 3 dcl crnog vina, sol, papar, lovor, majčinu dušicu, ružmarin, 2 klinčića, 4 dkg maslaca, 4 dkg brašna.

Sitno nasjeckajte luk i propržite na maslacu. Zalijte vinom razrijeđenim s malo vode. Osolite, popaprite i dodajte lovor, majčinu dušicu, ružmarin, klinčić i pustite da kuha. Dobro izradite maslac s brašnom. Umak procijedite i u nj pomalo umiješajte maslac. Prije posluživanja dodajte još sok od pečenja uz koje ćete poslužiti umak.

kolači

»ALJASKA«

PRIPREMITE: 7 dkg čokolade, 2 žutanjka, 7 dkg šećera, malo maslaca, kupovni voćni kolač, razno voće (sirovo ili iz kompota), 2 bjelanjka 4 žlice šećera u prahu, 1 žličicu kakaa, paket sladoleda.

Na pari skuhajte čokoladu, žutanjke i 7 dkg šećera. Dodajte malo maslaca da dobijete vrlo gustu masu. Kupovni kolač razrežite i stavite na vatrostalni pladanj. Pokrijte ga nasjeckanim voćem koje zalijte čokoladnom kremom. Posebno stucite čvrsti snijeg od bjelanjaka u koji umiješate šećer u prahu i kakao. Na kolač stavite paket sladoleda i pokrijte snijegom da se uopće ne vidi. Stavite kolač u jako zagrijanu pećnicu da se za tri minute snijeg zapeče. Odmah poslužite jer bi se sladoled inače mogao otopiti.

BIJELA PITA

PRIPREMITE: 40 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 13 dkg šećera, 1 prašak za pecivo, 1 jaje, malo vrhnja. Za nadjev: 1/2 l mlijeka, 3 žlice brašna, 15

dkg maslaca, 1/2 limuna, 2 paketića vanilijeva šećera, 1/2 kg ogrozda.

Najprije dobro smrvite maslac i brašno da bude kao sitna krupica, pa dodajte jaje, šećer, prašak za pecivo i vrhnje. Umijesite tijesto, razdijelite ga u 3-4 dijela i pecite svaki list posebno. Nadjev: kad mlijeko zakipi, uspite brašno i šećer pa kuhajte dok se zgusne. U ohlađeno mlijeko dodajte maslac, limunov sok, vanilijev šećer i 2/3 zgnječenih ogrozda. Time nadjenite pitu, pospite vanilijevim šećerom i ukrasite preostalim ogrozdima (možete staviti i tučenog slatkog vrhnja).

BISKVIT

PRIPREMITE: 4 jaja, 12 dkg šećera, 8 dkg brašna.

Miješajte žutanjke sa šećerom i 3 žlice tople vode da dobijete pjenušavu masu. Umiješajte brašno i snijeg od bjelanjaka. Uspite u maslacem namazan i pobrašnjen lim, pa stavite u prethodno zagrijanu pećnicu. Neka se peče pet minuta na jakoj vatri, onda smanjite.

BISKVIT S LIMUNOM

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 20 dkg šećera, 4 jaja, 1 omot praška za pecivo, 3 žlice ulja, ribanu koru od jednog limuna.

Dugo miješajte cijela jaja sa šećerom. Dodajte ulje i dalje dobro miješajte. Zatim dodajte naribanu koru od limuna i malo-pomalo brašno. Izradite dobro tijesto, razvaljajte ga i režite u oblike.

Odozgo premažite uljem i pecite 1/4 sata u vrlo vrućoj pećnici na limu premazanom maslacem.

BISKVIT S MASLACEM

PRIPREMITE: 14 dkg maslaca, 14 dkg šećera, 6 žutanjaka, koricu od limuna, 14 dkg brašna, 1/4 omota praška za pecivo.

Maslac i šećer malo izmiješajte, dodajte žutanjak i miješajte dok smjesa postane pjenasta. Dodajte sitno nasjeckanu limunovu koricu, a zatim brašno i snijeg naizmjence. U brašno umiješajte prašak za pecivo. Smjesu stavite u dobro namazan oblik, obložite ga papirom i pecite. Pečeno pospite šećerom u prahu.

ČOKOLADNA ROLADA

PRIPREMITE: 25 dkg čokolade za kuhanje, 5 dkg maslaca, 1 jaje, 5 dkg šećera u prahu, 10 dkg fino mljevenih badema, 2,5 dkg arancina, 2,5 dkg datulja ili smokava, 1 žlicu ruma, 5 dkg grubo rezanih badema, 3 žlice vode i 100 grama grožđica.

Čokoladu rastopite u tri žlice vode na blagoj vatri pa je zatim stavite da se ohladi. Pjenasto umutite maslac i dodajte jaje, šećer u prahu, mljevene bademe, ohlađenu čokoladu, kockice arancina, smokava ili datulja, grubo izrezane bademe i grožđice, pa sve skupa dobro izmiješajte. Kad se smje-

sa stisne, dajte joj oblik valjka s promjerom od 4—5 cm i režite ploške debele otprilike 1 cm.

ČOKOLADNI KRUH

PRIPREMITE: 4 jaja, 8 dkg margarina ili maslaca, 8 dkg šećera, 8 dkg čokolade, 4 dkg oraha, 4 dkg badema, 4 dkg grožđica, malo ruma.

Maslac, šećer i žutanjke pjenasto umutite. Dodajte izribanu čokoladu, samljevene orahe i bademe, grožđice natopljene rumom, snijeg, i sve dobro promiješajte. Stavite u dobro namazani oblik posut mrvicama i pecite na umjerenoj vatri.

DANSKI KOLAČ

PRIPREMITE: 1 kg jabuka, mrvice (količina ovisi o sočnosti jabuka), 10 dkg maslaca, tučeno slatko vrhnje, malo ruma.

Jabuke očistite i narežite na četvorine. Skuhajte ih s vrlo malo vode i šećerom. Kad omekšaju, protisnite ih. Lim namažite maslacem, pospite ga mrvicama, stavljajte slojeve kaše od jabuka i mrvice koje lagano poškropite rumom. Ostatak maslaca rastopite i time prelijte kolač. Pecite na slaboj vatri sat i pol. Kad se ohladi, izvadite ih i prelijte tučenim slatkom vrhnjem.

DIZANO TIJESTO

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 8 dkg maslaca, 2 žutanjka, 2 del mlijeka, 2 dkg šećera u prahu, 2 dkg pjenice (kvasca), 2 dkg grožđica, limunovu koricu, sol i šećer za posipanje.

Miješajte maslac sa šećerom i žutanjcima, dok smjesa postane pjenasta. Kad se kvasac digne, dodajte ga s brašnom i mlijekom u smjesu. Tijesto posolite, dodajte grožđice i tucite drvenom kuhačom. Izrađeno tijesto stavite da se diže u zdjeli u kojoj će se peći, a koju prethodno namažete maslacem i brašnite. Kolač se peče na umjerenoj vatri otprilike jedan sat, ali kad se s gornje strane zapeče, pokrijte ga čistim bijelim papirom da ne zagori. Najlakše ćete ustanoviti je li kolač pečen ako ga probodete pletaćom iglom. Kad igla ostane čista, možete ga izvaditi iz pećnice. Kolaču od dizanog tijesta možete dati oblik koji želite. Prije služenja pospite ga šećerom u prahu.

DOMAĆI BRIOŠ

PRIPREMITE: 70 dkg brašna, 13 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 2 jaja, 1/4 l mlijeka, 1 limun, 4 dkg praška za pecivo, malu žličicu soli.

U zagrijanu zdjelu stavite brašno, u sredini napravite izdubinu i u nju stavite šećer u prahu, sol, razmućeni maslac i prašak za pecivo rastopljen u mlakom mlijeku, te dobro smiješana jaja. Dobro sve promiješajte, tijesto istucite rukom, podižući ga da bude laganije. Kada tijesto bude posve glatko, zdjelu pokrijte krpom i ostavite da stoji sat i pol do dva na toplome mjestu. Oblik za pecivo namažite maslacem, pospite brašnom i u to stavite

tijesto. Pokrijte i ostavite još oko 30 minuta na toplom. Brioš se peče u umjereno toploj pećnici oko 55 minuta. Još mlakog izvadite iz oblika i poslužite.

DROBLJENAC OD BRAŠNA

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 5 dkg šećera, limunove korice, 1/2 l mlijeka, 25 dkg brašna, 4 bjelanjka, 8 dkg ulja ili masti, 3 dkg šećera u prahu za posipanje.

U pjenasto umućene žutanjke dodajte šećer, sol, sitno nasjeckanu ili ribanu limunovu koricu, brašno i mlijeko. Pošto smjesu dobro izmiješate (ne smije imati grudica), dodajte joj čvrsti snijeg od bjelanjca. Tijesto stavite u zdjelu u kojoj ste zagrijali mast ili ulje i stavite u pećnicu da se peče. Pošto se zapeče i zažuti donja strana tijesta, okrenite ga i prepecite s druge strane. Zdjelu zatim izvadite na štednjak i tijesto zdrobite na sitne komadiće i još malo pecite. Drobljenac pospite šećerom u prahu, a malinov sok ili kompot poslužite u posebnoj zdjelici. Po želji u tijesto možete dodati i grožđice.

DROBLJENAC OD KRUPICE

PRIPREMITE: 1/4 l krupice, 1/2 l mlijeka, 2 jaja, 4 dkg šećera, 6 dkg masti, ulja ili margarina, 3 dkg šećera u prahu, malinov sok ili pirjane šljive, grožđice.

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, pa naizmjence dodavajte mlijeko i krupicu. Smjesu ostavite da stoji dva sata. Sve skupa još jednom dobro izmiješajte i dodajte čvrsti snijeg od bjelanjka. U zdjeli zagrijte mast ili ulje, ulijte smjesu i stavite u pećnicu da se peče. Kad drobljenac zažuti na donjoj strani, treba ga okrenuti na drugu, ponovo malo peći, a onda na štednjaku zdrobiti u sitne komade. Drobljenac stavite na pladanj i pospite šećerom u prahu, a malinov sok ili pirjane šljive poslužite u posebnoj zdjelici. Ako volite grožđice, zamiješajte ih očišćene i oprane u tijesto, i to prije pečenja.

ĐAČKI KRUH

PRIPREMITE: 3 jaja, 15 dkg šećera, 10 dkg brašna, 10 dkg oraha, 5 dkg grožđica, 1 rebro čokolade.

Cijela jaja dugo miješajte sa 15 dkg šećera i dodajte grubo narezanu čokoladu, orahe i grožđice i na kraju brašno. Sve ponovo dobro izmiješajte i stavite peći u dobro namazani oblik. Hladno izrežite na ploške.

FANJCI

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 1 cijelo jaje, 2 žutanjka, 2 dkg maslaca, 1 žlicu šećera u prahu, 1 žlicu vrhnja, 1/2 žlice ruma, 20 dkg masti ili ulja, pola čaše bijelog vina i sol.

Na dasci dobro izmiješajte brašno, sol, šećer, pa dodajte prethodno omekšani maslac, vrhnje, bijelo vino, jaja i rum. Umjesite glatko tijesto kao za rezance i ostavite da stoji nekoliko minuta prekriveno ubrusom. Tijesto razvaljajte i režite četvorine koje sa strane nekoliko puta urežite kotačićem za tijesto. Fa-

njke pržite na vrućoj masti s obje strane. Dobro ih ocijedite, pospite šećerom i poslužite još tople.

»GNIJEZDO« SA SLADOLEDOM

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 1/4 kg šećera u prahu, 2 omota vanilin šećera, sok od jednog limuna, kupovni sladoled, voće i tučeno slatko vrhnje.

Na namazanom limu tanjurom označite krug. Stucite vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka, pomiješajte šećer i limunov sok. Tu mješavinu stavite na ucrtani krug tako da u sredini bude udubljena nalik gnijezdu. Pecite na sasvim slaboj vatri oko 1 sat. Mora se više sušiti nego peći, da dobije lijepu zlatnu boju. Sasvim ohlađeno gnijezdo ispunite sladoledom, pa ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i narezanim voćem.

GURABIJE

PRIPREMITE: 1/2 kg krušnog brašna, 1/2 kg meda, 5 dkg masti, 20 dkg šećera, 30 dkg oraha, 4 žutanjka, korice od limuna, klinčiće, cimet.

Brašno, mast, samljevene orahe i šećer izmiješajte i poparite medom. Pustite da se ohladi, dodajte žutanjke, nasjeckanu limunovu koricu, tucane klinčiće i cimet. Tijesto dobro izradite i ostavite na hladnome mjestu. Zatim ga razvaljajte prst debelo, stavite u namazani lim, premažite žutanjkom i pecite.

JASTUČIĆI PUNJENI PEKMEZOM

PRIPREMITE: 30 dkg brašna, 1 jaje, 10 dkg pekmeza, mrvice i grumen maslaca.

Od brašna, jaja i vode umijesite tijesto poput onog za rezance. Razvaljajte ga i izrežite u četvorine u koje ćete u sredinu stavljati pekmez. Drugom četvorinom tijesta pokrijte onu s pekmezom, krajeve dobro pritisnite da se tijesto zalijepi i jastučiće obrežite kotačićem. Jastučiće kuhajte u slanoj vodi otprilike 20 minuta, a zatim ih izvadite na zdjelu i prelijte mrvicama ispr̄ženim na maslacu i pošećerite.

KEKSI OD NARANČE

PRIPREMITE: 1 sočnu naranču, šalicu grožđica, 12.5 dkg margarina, šalicu šećera, 1 jaje, 2 šalice brašna, malo praška za pecivo, 1.5 šalicu šećera u prahu.

Istisnite 2 žlice soka iz naranče. Meso i koru od naranče sameljite skupa s grožđicama. Margarin, šećer i jaja miješajte pjenasto. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, dodajte to smjesi margarina i šećera, zatim dodajte samljevenu naranču i grožđice i sve skupa pomiješajte. U dobro namazani oblik stavite tijesto do polovice i pecite ga u umjerenoj vatri. U međuvremenu izmiješajte sok od naranče sa šećerom u prahu, namažite time još topao kolač. Kolač izrežite u obliku pačetvorina i ukrasite komadićima arancina.

KEKSI SA ČOKOLADOM

PRIPREMITE: 38 dkg čokolade, 6 dkg šećera, 15 dkg maslaca, 1/2 štapića vanilije, 3 žutanjka, 1 rebro čokolade, 3 g sode bikarbone

Šećer stucite s vanilijom. U brašno izdrobite maslac, dodajte šećer, žutanjke, čokoladu i sodu bikarbonu, pa sve dobro izmijesite i razvaljajte. Zatim izrežite kekse i stavite ih peći u namazan lim.

KOLAČ DREZDENSKI

PRIPREMITE: 40 dkg grožđica, 25 dkg badema, 10 dkg datulja, 12 žlica ruma, 1 kg brašna, 2 dkg kvasca, 15 dkg šećera, 30 dkg maslaca, soli, limunovu koricu, malo mlijeka, 2 jaja.

Grožđice, nasjeckane bademe i datulje namočite u rum i ostavite da stoje dok ga upiju. Zatim od ostalog načinite tijesto i pustite ga da se digne. U dignuto tijesto utisnite voće i ponovo pustite da se diže. Kolač oblikujte kao krug, pustite da se peče oko 1 sat. Čim kolač izvadite iz peći, pospite ga šećerom u prahu.

KOLAČ OD KIFLA

PRIPREMITE: 4—5 kifla, 1/2 l mlijeka, 1 jaje, 2—3 žličice šećera, malo limunove korice i ruma, ulje.

U hladno mlijeko zamiješajte jaje i šećer, a zatim mu dodajte limunovu koricu i rum. Kifle izrežite na četiri—pet komada, složite ih u širu plitku zdjelu i prelijte pripremljenim mlijekom. Budući da kifle moraju upiti sav preljev, ostavite ih da stoje pet—šest sati, a zatim ih pržite na vrućem ulju s obje strane, da zažute. Kifle moraju plivati na ulju, pa ih je stoga bolje pržiti u manjoj dubljoj posudi. Preostalo ulje možete upotrijebiti za pečenje carskih mrvica, palačinka itd.

KOLAČ OD KRUMPIROVA TIJESTA

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 25 dkg krumpira, 1 jaje, 10 dkg šećera, 10 dkg maslaca ili margarina, cimet, klinčiće, 15 dkg marmelade, šećer u prahu.

Prašak za pecivo prosijte skupa s brašnom. Kuhani krumpir ogulite i protisnite, pa ga skupa s maslacem odnosno margarinom, šećerom, jajem te cimetom i klinčićem zamiješajte s brašnom. Pošto tijesto dobro umijesite (mora biti posve glatko kad ga prerežete nožem), pecite ga u margarinom ili uljem namazanoj zdjeli. Pečeno tijesto premažite marmeladom i pospište šećerom u prahu.

KOLAČ OD SUHIH KEKSA

PRIPREMITE: 30 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 4 žlice kakaa, 2 žutanjka, 1 čašu prošeka, 15 dkg keksa. Za ukras: slatko vrhnje, 1—2 žlice šećera.

Pjenasto umutite maslac i dodajte šećer i dalje miješajte još 10 minuta. Uspite kakao, dodajte žutanjke i miješajte dok smjesa postane glatka. Sada malo-pomalo dodavajte prošek uz neprestano miješanje. Na dasci usitnite kekse u nepravilne komadiće, dodajte ih kremi, polako miješajući. Maslacem namažite pravokutni oblik, obložite ga masnim papirom također namazanim maslacem, i na to istresite smjesu. Stavite u hladnjak da se hladi 3—4 sata. Ovaj kolač je najbolje pripremiti dan ranije. Prije služenja kolač istresite iz oblika, odstranite papir i ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

KOLAČIĆI S CIMETOM

PRIPREMITE: 30 dkg brašna, 2 jaja, 17.5 dkg maslaca ili margarina, 7.5 dkg šećera, malo soli, malo cimeta.

Od brašna napravite hrpu na dasci, u sredini udubi-

te rupu u koju ćete staviti jaja, maslac narezan na komadiće, šećer, cimet na vrhu noža, soli između dva prsta. Tijesto dobro izmijesite, dasku ponovo pospite brašnom, i tijesto tanko razvaljajte i oblicima izrežite zvjezdice, kolutiće itd. Svaki kolačić namažite rastopljenim maslacem i pospite šećerom s malo cimeta. Oblike slažite na maslacem namazani lim i stavljajte u vrlo vruću pećnicu, a zatim pecite na umjerenoj vatri dok kolačići postanu zlatnožuti.

KOLAČ S ORASIMA

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 20 dkg maslaca, 2 jaja, 25 dkg šećera, 1/4 litre mlijeka, praška za pecivo, vanilin šećer, 12 dkg kakaa, malo maslaca za lim šaku oraha.

Smrvite prstima brašno s maslacem, dodajte jaja, šećer i mlijeko, pa kad masa postane glatka, dodajte praška za dizanje i kakao. Tijesto ulijte u maslacem namazan lim, pa ga pokrijte polovicama oraha.

KOLAČ S PEKMEZOM

PRIPREMITE: 6 žlica brašna, 6. žlica šećera, paketić praška za pecivo, 4 jaja, šalicu mlijeka, žlicu mirisavog likera ili rum, malo maslaca, pekmez prema ukusu.

U zdjelu stavite šećer i brašno s praškom za pecivo, dobro promiješajte, u sredini napravite udubinu i u to razbijte jaja. Dodajte mlijeko i liker. Izradite tijesto, ispecite ga i kad se ohladi, razrežite na dva dijela. Nadjenite pekmezom i odozgo ukrasite ukuhanim voćem.

KOLAČIĆI OD BADEMA

PRIPREMITE: 12 dkg badema, 16 dkg šećera, omot vanilin šećera, 2 bjelanjka.
nog hrena.

Spustite bademe u kipuću vodu, ogulite ih i dva puta sameljite. Dodajte šećer i snijeg od bjelanjaka. Na maslacem namazan i pobrašnjen lim žličicom oblikujte kolačice i svaki premažite vodom. Pecite na jakoj vatri dvadesetak minuta.

KRALJEVSKA PITA

PRIPREMITE: 8 dkg maslaca, 4 žutanjka, 10 dkg šećera s vanilijom, 2 rebra čokolade, korice od limuna, 8 dkg badema, 3 dkg mrvica, snijeg od bjelanjka, 15 dkg šećera.

Žutanjke i šećer dobro promiješajte. Poslije dodajte samljevene bademe, čokoladu, limunovu koricu, mrvice i snijeg. Smjesu pecite u namazanom i posutom obliku. Kad bude gotovo pečena, stavite odozgo ošećereni snijeg i opet stavite u pećnicu da požuti. Zatim pitu izrežite na ploške.

KREM-PALAČINKE

PRIPREMITE: 8 dkg maslaca, 5 žutanjaka, 5 dkg šećera, 5 dkg brašna, 3 dcl mlijeka, limunovu koricu, vanilijev šećer, snijeg od 5 bjelanjaac i malo soli.

Maslac pjenasto umutite sa šećerom, pa mu onda dodajte žumanjke, ribanu limunovu koricu i

malo soli. Sve skupa opet izmiješajte i onda naizmjence dodavajte mlijeko i brašno. U dobro izmiješano tijesto bez grudica dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaca. Od sve smjese pecite palačinke, ali samo na jednoj strani i slažite ih u veću zdjelu tako da na pečenu stranu palačinke dođe druga okrenuta s nepečene strane. Svaku palačinku pospite s malo vanilijeva šećera i kad sve složite, zdjelu stavite u pećnicu da se palačinke malo ugriju.

KUGLICE OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 25 dkg čokolade, 10 dkg badema, 2 žlice šećera, 2 žlice meda, 5 žlica ruma.

Izribajte čokoladu, sameljite bademe i sve skupa izmiješajte sa šećerom, medom i rumom. Od ove smjese napravite kuglice, uvaljajte ih u kristalni šećer i stavite u male papirnate košarice. Prije nego što ih poslužite, držite ih na vrlo hladnome mjestu ili u hladnjaku.

KREMA AMBROZIJA

PRIPREMITE: 1/2 l kiselog vrhnja, 20 dkg šećera s vanilijom, 1 čašicu likera, 2 dkg želatine, 3 dkg šećera, 1/4 l slatkog vrhnja za ukras.

Kiselo vrhnje tucite, pa kad se zgusne, dodajte šećer, liker po želji i otopljenu želatinu. Ako želite da krema bude ružičasta, uzmite ružičastu želatinu. Kremu izlijte u oblik kakav želite i stavite u hladnjak da se stisne. Nakon jednog sata kremu možete istresti iz oblika u zdjelu u kojoj ćete je poslužiti Ukrasite je tučenim slatkim vrhnjem (1/4 l slatkog vrhnja i 3 dkg šećera u prahu).

KREMA MERENSKA

PRIPREMITE: 5 žutanjaka, 8 dkg šećera, 2 žlice ruma, 1/4 l slatkog vrhnja, 1 dkg vanilijina šećera.

Žutanjke sa šećerom i vanilijinim šećerom miješajte oko pola sata, polako dodavajući rum. Kad se smjesa dobro izmiješa, dodajte tučeno slatko vrhnje i još nekoliko puta promiješajte. Kremu stavite u staklene čaše na hladno mjesto, a prije služenja je ukrasite kuhanim voćem.

KREMA MLINARSKA

PRIPREMITE: 30 dkg maslaca ili margarina, 1 vrhom punu žlicu brašna, 1/2 l mlijeka, 4 vrhom pune žlice šećera u prahu, 2 jaja, 1 šalicu grožđica, 1 čašu ruma. Za karamel: 8-10 kocaka šećera, 2 žlice vode, malo limunova soka.

Dobro operite i iscijedite grožđice, namočite ih u rum. U međuvremenu priredite karamel: u posudi u kojoj ćete kuhati kremu zagrijte šećer, vodu i limunov sok. Kada se šećer rastopi i kada posmeđi, maknite posudu s vatre i naginjite je tako da karamel pokrije sve stijenke. U drugoj posudi rastopite maslac, dodajte brašno, dobro promiješajte.

U to ulijte odjednom sve mlijeko i na laganoj vatri kuhajte uz neprekidno miješanje, sve dok se krema stisne (oko 5 minuta). Odmaknite s vatre, dodajte prethodno umiješan šećer, grožđice, rum i jaja. Još neko vrijeme miješajte i to dosta snažno. Kada se donekle ohladi, kremu izlijte u karamelizirariu posudu. U veću posudu s vodom stavite posudu s kremom , ali tako da bude jedan centimetar ispod ruba i kuhajte 30 minuta. Kad se ohladi, kremu istresite na pladanj. Možete je ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 3/4 l mlijeka, 15 dkg šećera u prahu, 10 dkg čokolade za kuhanje, 3 cijela jaja i 6 žutanjaka, malo vanilije i malo maslaca.

Čokoladu rastopite s jednim decilitrom vode pa je onda ulijte u mlijeko i miješajte dok zakuha. Pošto mlijeko sa čokoladom uzavri, sklonite ga sa štednjaka i dodajte mu komadić vanilije. Poklopite zdjelu i vaniliju ostavite da se moči u vrućem mlijeku oko četvrt sata. U posebnoj zdjeli izmiješajte jaja (3 cijela jaja i 6 žutanjaka), pa im miješajući dodajte zašećereno mlijeko s čokoladom, ali pazite da se jaja ne zgrušaju. Smjesu procijedite kroz fino sito ili tkaninu, pa je zatim ulijte u oblik namazan maslacem. Oblik s kremom stavite na paru, ali ga nemojte potpuno poklopiti kako bi na jednom kraju mogla izlaziti para. Temperatura vode trebalo bi da se stalno kreće oko 95 stupnjeva! Nakon jednog sata kremu uklonite s pare, ohladite je i stavite u hladnjak.

KREMA OD VANILIJE

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 2 cijela jaja, 5 dcl mlijeka, 10 dkg šećera, 3 dcl slatkog vrhnja, vaniliu.

Izmiješajte žutanjke, jaja i šećer pa to sve, neprestano miješajući, dodajte u kipuće mlijeko. Kad sve skupa zavri, dodajte komadić vanilije. Kremu skinite s vaitre i tucite je dok se ohladi, a zatim dodajte 2 dcl tučenog vrhnja. Kremu poslužite u čašama, a prije služenja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

LAGANA ROLADA

PRIPREMITE: 3 jaja, 1,5 dcl šećera, 2 dcl brašna, 1 žlicu praška za pecivo, šećer u prahu, breskve iz kompota, 2-3 dcl tučenog slatkog vrhnja, malo naribane čokolade.

Istucite jaja sa šećerom, brašnom i praškom. Na lim 30x40 cm stavite namašteni papir, ulijte tijesto i pecite ga desetak minuta na 225-250°. Ispečeno tijesto pospite šećerom u prahu, iskrenite na drugi komad papira i odlijepite papir na kojemu se peklo. Odmah poslažite nasjeckane breskve, uvijte roladu i stavite da se dobro ohladi. Prije posluživanja premažite tučenim slatkim vrhnjem i ukrasite naribanom čokoladom.

LONDONSKI PRUTIĆI

PRIPREMITE: 30 dkg brašna, 15 dkg maslaca ili margarina, 8 dkg šećera, 3 žumanjka, 2 žlice kiselog vrhnja, 3 bjelanjka, 20 dkg šećera, limunove korice, 25 dkg oraha, 10 dkg marmelade.

Od prosijanog brašna, maslaac, odnosno margarina, šećera, žutanjaka, vrhnja i sitno nasjeckane limunove korice umijesite prhko tijesto, pa ga izvaljajte u plošku debelu otprilike pola centimetra i stavite u lim. Tijesto premažite marmeladom od jagoda, ribizla ili kajsija, pa na marmeladu stavite tučeni snijeg od bjelanjaka, u koji ste zamiješali šećer (20 dkg) i sjeckane orahe. Malo oraha ostavite i pospite ih po tučenom snijegu. Kolač stavite u pećnicu, pa kad se ispeče, izrežite ga na prutiće.

MAKOVNJAČA

PRIPREMITE: za nadjev — 30 dkg maka, 1/4 l mlijeka, limunovu koricu, 2 dkg grožđica, 10 dkg šećera, cimeta, malo maslaca, 1 jaje za mazanje tijesta. Za tijesto i kvas: sve kao i za orehnjaču.

Pošto napravite tijesto kao za orehnjaču, pripremite nadjev: samljeveni mak kuhajte u mlijeku sve dok omekša, pa mu zatim dodajte limunove korice, maslac, cimeta, grožđica i šećera. I makovnjaču ćete nadjenuti kao i orahnjaču, ostavite je pola sata da se diže, premažite je razmućenim jajetom i pecite na umjerenoj vatri.

MALAKOFF

PRIPREMITE: za biskvit — 5 jaja, 25 dkg šećera, 2,5 dkg brašna; za vanilijinu kremu — 6 dcl mlijeka, 2 žutanjka 5 žlica šećera, 2 žlice krupičastog brašna, komadić vanilije; 3-4 breskve i 2 banane ili 1/4 šumskih jagoda i 2 koluta ananasa, 5 dkg lješnjaka, 4 dcl vode i 20 dkg šećera, 3 žlice ruma, 1/2 limuna, 2 šipke čokolade, 2 dcl slatkog vrhnja.

Najprije od 5 jaja ispecite biskvit i narežite ga na kockice. Zatim skuhajte kremu od vanilije: umiješajte žutanjke, šećer i brašno i u to ulijevajte hladno mlijeko uz stalno miješanje da ne bude grudica. To tucite na vatri da vri 3-4 minute, a zatim ostavite da se ohladi. U međuvremenu priredite voće: breskve operite, očistite, narežite na kockice i prokuhajte i vrlo zaslađenoj vodi, ostavite da se ohlade; ostalo voće operite, narežite na kockice, pospite šećerom u prahu i ostavite da stoji da pusti sok. Lješnjake narežite na veće komadiće i propržite, zatim skuhajte sirup od vode i šećera. Razdijelite napola i stavite u dvije zdjele. U jednu polovicu dodajte rum i sok od pola limuna, a u drugu rastopljenu čokoladu. U jednu polovicu stavite pola biskvita da se moči, a u drugu zdjelu preostalu polovicu, a zatim ocijedite da ne bude suviše vlažno. Priredite duboku zdjelu i slažite redove: najprije svijetli biskvit, pa voće i lješnjake, malo vanilijine kreme, pa tamni biskvit, opet voće itd. a na kraju prelijte ostatkom vanijiline kreme. Neka stoji u hladnjaku najmanje dva sata.

Prije služenja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

MEDVJEDIĆI

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 12.5 dkg margarina ili maslaca, 12,5 dkg šećera, 1/2 paketića vanilijeva šećera, 1 žutanjak, limunova sirupa i 1/2 tube kondenziranog mlijeka za premazivanje tijesta.

Napravite masno tijesto i ostavite ga da stoji pola sata na hladnome mjestu. Od kartona izrežite za uzorak jednog »medvjedića« i prema kartonskom podlošku oštrim nožem režite medvjediće od tijesta razvaljanog u pola centimetra debelu plošku. Medvjediće stavite u zamašćenu tepsiju, premažite ih mlijekom iz tube i pecite na umjerenoj vatri dok požute. Oči im poslije napravite od čokoladnih zrnaca ili kreme.

MEDVJEĐE ŠAPE

PRIPREMITE: 35 dkg brašna, 20 dkg masti, 20 dkg šećera, 1 jaje, 12 dkg badema, 1 dkg klinčića, 1 dkg cimeta.

Bademe sameljite, a klinčiće i cimet istucite. Umijesite prhko tijesto od brašna, šećera i jaja, pa u nj stavite bademe, klinčiće, cimet. Tijesto razvaljajte i stavite u kalupe. Još vruće izvadite iz kalupa i pospite šećerom u prahu.

MLIJEČNI KRUH

PRIPREMITE: 40 dkg brašna, 2 dcl mlijeka, 6 dkg šećera, 8 dkg maslaca, 2 dkg pjenice, sol, jaje.

Brašno posolite i prosijte, dodajte dignuti kvasac, šećer, maslac, mlijeko, pa umijesite. Možete dodati jaje ili polovicu jaja, a drugom premažite tijesto prije nego što ga stavite u pećnicu. Neka se diže na toplome mjestu, premijesite ga, stavite u namazan lim i pustite da se diže. Pecite oko 3/4 sata u pećnici.

MRAMORNI KOLAČ

PRIPREMITE: 20 dkg maslaca ili margarina, 20 dkg šećera, 6 jaja, 25 dkg brašna i omot praška za dizanje, 5 dkg narančina soka, malo mlijeka i kakaa.

Pjenasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Prosijano brašno pomiješajte s praškom za pecivo i s malo mlijeka i dodajte ga umućenom maslacu i jajima. Tijesto mora biti tako čvrsto da se teško odlijepi od kuhače. Prije nego što ga stavite peći, razdijelite ga na dva dijela, pa u jedan dio umiješajte narančin sok i koricu, a u drugi kakao s malo mlijeka i zašećerite ga po ukusu. U duguljastu posudu za pečenje stavljajte žlicu tamnog, pa žlicu svijetlog tijesta. Kolač se peče na umjerenoj vatri 60 do 75 minuta.

NABUJAK JESENSKI

PRIPREMITE: 3 žemlje, 1/2 l mlijeka, 2 dkg braš-

na, 12 dkg šećera, 1/2 kg jabuka, 1/2 kg šljiva, limunovu koricu, vanilije.

U maslacem dobro namazan oblik za nabujak (ili prikladan lonac) složite na kockice izrezane žemlje, a na njih na listiće izrezane jabuke i šljive s izvađenim košticama. Pospite sa 2 žlice šećera. Preostali šećer dobro umutite s jajima, brašnom, mlijekom i izribanom limunovom koricom. Miješajte dok se zgusne, prelijte voće, pospite mrvicama, na koje stavite nekoliko listića maslaca. Pecite pola sata.

NABUJAK OD KESTENJA

PRIPREMITE: 1/4 kg kestenja, 5 dkg maslaca, 5 žutanjaka, 6 dkg šećera, limunove korice, snijeg od 4 bjelanjka, 1 del slatkog vrhnja, 2 dkg šećera u prahu, malo ruma ili maraskina.

Oguljeno kestenje prvo malo ispecite a zatim skuhajte, sameljite na stroju za meso i pritisnite. Nakon toga pjenasto umutite maslac sa žutanjcima i šećerom i dodajte protisnute kestene, malo ribane limunove korice, rum ili maraskino i na kraju čvrsti snijeg. Smjesu stavite da se zapeče u maslacem ili margarinom namazanoj zdjeli, a poslužite je sa slatkim tučenim vrhnjem.

NABUJAK OD KRUPICE

PRIPREMITE: 1/4 l mlijeka, 9 dkg krupice, 5 dkg maslaca, 4 dkg šećera, 2 jaja, limunovu koricu, malo ulja i mrvica, 1/4 l malinova soka.

Mlijeko pristavite da zakuha, pa ukuhajte krupicu i miješajte dok se zgusne. Posebno pjenasto zamiješajte maslac sa šećerom, sa dva žutanjka i s malo limunove korice, pa smjesu dodajte u ohlađenu krupicu, a isto tako i čvrsti snijeg od dva bjelanjka. Nabujak pecite u namazanoj zdjeli posutoj mrvicama, a poslužite ga s malinovim ili kakvim drugim voćnim sokom.

NABUJAK OD KRUPICE S KARAMEL-KREMOM

PRIPREMITE: 1 litru mlijeka, 4 žlice krupice, 1 žlicu šećera, 12 dkg šećera, 4 jaja, 1 žlicu brašna.

U većoj zdjeli zakuhajte pola litre mlijeka pa miješajući dodajte 4 žlice krupice i žlicu šećera. Pošto se krupica gusto ukuhala, dodajte joj snijeg od 4 bjelanjka. Smjesu izlijte u vodom okvašen oblik koji zatim stavite u hladnjak. Dok se nabujak hladi, napravite karamel-kremu: karamelizirajte 12 dkg šećera (šećer treba da postane smeđ), dodajte vrele vode i ostavite ga da vri na štednjaku. Za to vrijeme pjenasto umutite 4 žutanjka sa 1 žlicom brašna i dodajte pola litre mlijeka. Sve skupa promiješajte i ulijte u kipući šećer. Smjesu kuhajte, stalno miješajući, dok se malo zgusne, pa je zatim ohladite. Nabujak izvadite iz hladnjaka, stavite ga na stakleni tanjur a oko nabujka rasporedite karmel-kremu. Nabujak s kremom držite na ledu ili u hladnjaku najmanje sat prije nego što ga poslužite.

NABUJAK (KOH) OD PIŠKOTA

PRIPREMITE: 1/2 litre mlijeka, 4 dkg brašna, 2 žutanjka, 5 dkg šećera, 3 jabuke, 6 dkg šećera, 2 žlice ruma, 20 piškota, 2 dkg grožđica, 10 dkg džema od kajsija, snijeg od 3 bjelanjca, 6 dkg šećera u prahu.

Brašno razmutite s malo hladna mlijeka, pa ga onda ukuhajte u vruće mlijeko. Kad se smjesa zgusne, uklonite je sa štednjaka i ostavite da se ohladi.

Žutanjke pjenasto umutite sa šećerom (6 dkg) i zamješajte u ukuhano brašno. Oguljene jabuke izrežite na ploške i stavite da se kuhaju s malo vode.

U vodu u kojoj se kuhaju jabuke dodajte šećer (6 dkg), grožđice i rum. Kad jabuke omekšaju (ne smiju se raskuhati), stavite ih da se ohlade: piškote namažite džemom ili marmeladom, a od bjelanjaka i šećera u prahu (6 dkg) napravite čvrsti snijeg.

Kad sve priredite, slažite u zdjelu naizmjenice red piškota, red kreme, red jabuka, dok sve utrošite. Navrh stavite snijeg od bjelanjaka, pa kolač pecite petnaestak minuta. Nabujak poslužite još vruć.

NABUJAK OD RIŽE

PRIPREMITE: 1/2 litre mlijeka, 10 dkg riže, 6 dkg maslaca, 4 dkg šećera, 2 jaja ,koricu od jednog limuna.

Očistite, operite i poparite rižu, pa je zatim kuhajte u kipućem mlijeku. U međuvremenu miješajte maslac sa šećerom, žutanjkom i limunovom koricom, dok smjesa postane pjenasta. Kad se riža ohladi, pomiješajte je sa smjesom (žutanjkom, šećerom, maslacem) i na kraju dodajte snijeg od dva bjelanjka. Smjesu promješajte samo dva-tri puta, pa je izlijte u zdjelu namazanu maslacem i posutu brašnom, te pecite na umjerenoj vatri. Uz nabujak poslužite voćni sok.

OKRUGLICE SA SIROM

PRIPREMITE: 1 žlicu masti, 4 jaja, 1/2 kg protisnutog kravljeg sira, 4 žlice krupice, 2 žlice brašna, sol, mrvice, margarin, šećer.

Pjenasto umutite žlicu masti pa joj dodajte 4 žutanjka, protisnuti sir, krupicu i brašno. Posolite i smjesu dobro izmiješajte, pa onda dodajte čvrsti snijeg od 4 bjelanjka. Pravite okruglice podjednake veličine, uvaljajte ih u brašno i 20 minuta prije ručka stavite da se kuhaju u kipuću vodu. Kuhajte ih dok isplivaju na površinu a vadite ih šupljikavom žlicom, složite na zdjelu i prelijte mrvicama propprženim na margarinu ili maslacu. Okruglice možete preliti i kiselim vrhnjem. Pošećerite (možete poslužiti i slano).

OKRUGLICE SA ŠLJIVAMA

PRIPREMITE: 3—4 velika krumpira, brašno, 1 jaje, šljive, sol, maslac i ulje, mrvice, šećer, cimet.

Skuhajte krumpire. Vruće ogulite i protisnite (propasirajte). Neka se malo ohlade. Dodajte brašna za otprilike 1/3 količine krumpira. Pomiješajte, dodajte jaje i malo soli. Zamijesite tijesto. Razvaljajte ga na debljinu od 1 cm, narežite ga na kockice. Oprane šljive omotajte tijestom. Oblikujte okruglice i stavite kuhati u kipuću osoljenu vodu. Kuhajte otprilike pet minuta. U međuvremenu pržite mrvice na mješavini ulja i maslaca. Skuhane okruglice prelijte mrvicama i pospite šećerom u koji umiješajte malo cimeta.

OMLET S PEKMEZOM

PRIPREMITE: 3 jaja, 5 dkg šećera, 8 dkg pekmeza ili džema, 3 žlice brašna.

Umutite čvrsti snijeg od bjelanjaka, dodajte izmiješane žutanjke sa šećerom i na kraju, stalno miješajući, malo-pomalo brašno. Omlet pecite u namazanoj i brašnom posutoj okrugloj posudi. Kad se omlet ispeče (peče se u pećnici na umjerenoj vatri), namažite ga pekmezom i preklopite. Prije nego što ga poslužite, pospite ga šećerom u prahu.

ORAHNJAČA

PRIPREMITE: 40 dkg brašna, 2 dcl mlijeka, 6 dkg šećera, 2 žutanjka, 8 dkg maslaca, sol, limunove korice. Za kvas; 2,5 dcl kvasca, 1 dcl mlijeka, 3 dkg brašna, 1 dkg šećera. Za nadjev: 50 dkg oraha, 15 dkg šećera, 2 dcl mlijeka, 10 dkg grožđica, malo ruma, cimeta i limunove korice.

Najprije razmutite kvasac s malo šećera (1 žličica), mlijekom i brašnom, i stavite ga na toplo mjesto da se diže. U zdjeli miješajte maslac sa šećerom i kad smjesa bude pjenasta, dodajte naizmjenično brašno i mlijeko i na kraju dignuti kvasac. Tijesto zatim tucite drvenom kuhačom sve dok se ne pojave mjehurići i dok se tijesto počne odljepljivati od kuhače. Ispod tijesta stavite malo brašna i lim prekrijte čistim ubrusom i ostavite na toplome mjestu da se diže. Za to vrijeme pripremite nadjev: sameljite orahe, poparite ih vrelim mlijekom i izmiješajte s očišćenim grožđicama, šećerom i sitno nasjeckanom limunovom koricom. Cimeta i ruma dodajte prema ukusu. Umjesto šećera u nadjev možete staviti i med. Tijesto se diže jedan sat, onda ga razdijelite u dva dijela, razvaljajte na dasci posutoj brašnom, premažite nadjevom i savijte u savijaču, koju zatim stavite u mašću namazan lim i ostavite da se diže na toplome mjestu oko pola sata. Tijesto premažite razmućenim jajetom i pecite na umjerenoj vatri. Kad orahnjača bude pečena, izvadite je iz lima i stavite da se ohladi na dasci, pa je tek onda razrežite i pospite šećerom u prahu.

OSJA GNIJEZDA

PRIPREMITE: 4 dkg maslaca, 1 žutanjak, 3 dkg šećera, korice od limuna, 1 dcl mlijeka, 1 dkg pjenice, 20 dkg brašna, sol; za nadjev: 1 rebro čokolade, 5 dkg badema, 5 dkg grožđica, 5 dkg maslaca, cimet

Tijesto razmiješajte u zdjeli i istucite. Pustite da stoji pola sata, razvaljajte, namažite maslacem, pospite oguljenim i nasjeckanim bademima, očišćenim grožđicama i cimetom te savijte. Zatim dodajte i rebro isjeckane čokolade, izrežite na 5 cm dugačke komade, složite ih u namazani lim tako da leže na prerezanoj plohi. Pustite dizati, a onda stavite peći.

PARIŠKI PRUTIĆI

PRIPREMITE: 2 bjelanjka, 20 dkg šećera, 25 dkg oraha, limunov sok.

Od bjelanjaka stucite čvrsti snijeg pa mu, stalno miješajući, dodajte šećer i sok od jednog limuna (smjesa mora biti čvrsta). Samljevene orahe pomiješajte s polovicom smjese tučenih bjelanjaka, izmijesite ih poput tijesta i razvaljajte u prst debelu plošku, pa je premažite preostalim tučenim bjelanjcem. Od smjese izrežite prutiće i pecite ih u margarinom namazanom limu na blagoj vatri.

PARIŠKI ROMB

PRIPREMITE: 14 dkg lješnjaka, 7 dkg čokolade, 10 dkg maslaca, 14 dkg šećera, 4 jaja, limunovu koricu, 10 dkg šećera, malo praška za pecivo, žele od malina. Za ocaklinu: 1 bjelanjak, 20 dkg šećera u prahu, 2 žlice limunova soka.

Maslac, šećer, žutanjke i limunovu koricu pjenasto umutite i dodajte samljevene lješnjake i čokoladu. Od bjelanjaka napravite čvrsti snijeg, dodajte brašno i prašak za pecivo i sve to pažljivo izmiješajte sa smjesom od maslaca, šećera, žutanjaka i lješnjaka. Tijesto stavite u dobro namazan oblik i pecite oko pola sata pri temperaturi od 175 stupnjeva. Kad se kolač ohladi, tanko ga premažite želeom od malina.

Bjelanjke, šećer u prahu i limunov sok izmiješajte u glatku smjesu i njome premažite kolač, a zatim ga izrežite na komadiće u obliku romba.

PIŠKOTE S KREMOM

PRIPREMITE: 2 jaja, 5 žlica šećera s vanilijom, 1 žlicu brašna, 2 dcl mlijeka, malo ruma i 20 piškota.

Od dva bjelanjka umutite čvrsti snijeg kojemu pomalo dodavajte polovicu pripremljena šećera. U lončić stavite dva žutanjka, brašno, mlijeko i preostali šećer i sve izmiješajte, pa smjesu tucite na slaboj vatri, sve dok zakuha i dok se zgusne. U vruću kremu umiješajte snijeg od bjelanjka i tom smjesom namažite pripremljene piškote. Složite u zdjelu red piškota, navlaženim rumom, pa red kreme, time da na vrhu bude krema. Ostavite da se ohladi i služite uz ukuhano voće ili kakav pikantan džem.

PITA NADJEVENA KREMOM

PRIPREMITE: 1/4 kg brašna (pomiješajte pola oštrog i pola mekog brašna), 1 cijelo jaje, malo soli, vodu, 1 paketić margarina. Za kremu: 1/2 l mlijeka, 4 do 5 žlica šećera, 4 žlice mekog brašna, 4 jaja, limunove korice, štapić vanilije.

Za tijesto: umijesite tijesto od brašna, jaja i vode, ali pazite da ne bude premeko. Nemojte zaboraviti da tijesto malo osolite. Razvaljajte ga u obliku pačetvorine (da bude deblje od pola centimetra) i na tijesto složite margarin izrezan na tanke listiće. Povijte rubove i tri puta preklopite tijesto. Zatim ga tri-četiri puta razvaljajte i uvijek nanovo složite. Prije nego što tijesto stavite peći, razvaljajte ga opet u veću pačetvorinu i razrežite na dva dijela. Lim na kojem ćete peći ovlažite vodom i tijesto pecite u vrlo vrućoj pećnici.

Kad se tijesto ispeče, jedan list namažite kremom, a drugi izrežite u četvorine i slažite na kremom namazano tijesto i onda pažljivo, vlažeći nož u vrućoj vodi, prorežite kremu do donjeg tijesta.

Za kremu: dobro izmiješajte četiri žutanjka sa šećerom i izribanom limunovom koricom, zatim dodajte brašno, mlijeko i vaniliju. Kremu tucite na pari dok se zgusne. U još toplu kremu umiješajte čvrsti snijeg od četiri bjelanjca.

PITA OD SIRA

PRIPREMITE: 40 dkg brašna, 1/4 kg margarina, 8 dkg šećera u prahu, 3 žlice vrhnja, 1 žlica ruma; za nadjev: 30 dkg sira, 4 jaja, 20 dkg šećera, sol, malo vrhnja, 3 dkg grožđica.

Zamijesite tijesto i pustite da stoji. U međuvremenu miješajte žumanjke sa šećerom, dodajte protisnuti ili vilicom zdrobljeni sir, malo soli i grožđice. Istucite čvrsti snijeg, pa ga oprezno umiješajte u nadjev. Ako je presuh, dodajte malo vrhnja. Tijesto razvaljajte, podijelite u dva dijela. Prvim dijelom pokrijte dno lima i napola ispecite u pećnici. Stavite nadjev, pokrijte drugom polovicom tijesta i pecite do kraja.

PITA S KREMOM

PRIPREMITE: 1/2 kg lisnatog tijesta, 5 dkg maslaca, 2 žlice šećera, 2 cijela jaja, 1 žumanjak, 2 limuna, 10 dkg grožđica, rum.

Grožđice namočite u rum, razvaljajte tijesto, pa njime pokrijte dno i stranice kalupa za tortu. Nabodite ga vilicom i pecite na umjerenoj vatri oko četvrt sata. U međuvremenu pomiješajte maslac sa šećerom

dodajte jaja, žumanjak i sok od dva limuna pa skuhajte na pari. Napola ispečenu pitu izvadite iz pećnice, dno pokrijte grožđicama pa prelijte kremom. Vratite u pećnicu da se još malo zapeče. Poslužite odmah.

PJENA ČAROBNA

PRIPREMITE: 1/4 kg jabuka, 15 dkg šećera, 1 žlicu ruma, limunove korice, 6 dkg marmelade, snijeg od 3 bjelanjka.

Oprane jabuke ispecite u pećnici i kad se malo hlade, protisnite ih. U kašu od jabuka zamješajte šećer, malo nasjeckane limunove korice i marmeladu. Na kraju smjesi dodajte žlicu ruma i čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka, malo promiješajte i stavite u pećnicu da se peče u vatrostalnoj zdjeli u kojoj ćete je i poslužiti.

PJENA OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 2 dcl tučenog slatkog vrhnja, 15 dkg čokolade, 5 dkg maslaca, 3 jaja i 1 bjelanjak.

Rastopite čokoladu s maslacem na laganoj vatri. Čim se rastopi, maknite s vatre i u to stavljajte jedan po jedan žutanjak uz snažno miješanje da se jaje ne skuha. U bjelanjke dodajte malo soli i istucite čvrsti snijeg. Najprije u čokoladu umiješajte malo snijega, a zatim tu mješavinu ulijte u snijeg i sve oprezno promiješajte kuhačom. Neka stoji na hladnom nekoliko sati. Prije služenja ukrasite tučenim vrhnjem.

PJENASTA PITA OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 7 rebara čokolade za kuhanje, 7 jaja, malo soli, pola šalice šećera u prahu, 3 žlice kristal šećera, omot vanilin šećera, 4 dcl tučenog slatkog vrhnja.

Natrganu čokoladu prelijte s tri žlice kipuće vode i otopite na slaboj vatri. Tucite žlicom da dobijete jednoličnu masu. Posebno stucite vrlo čvrst snijeg od bjelanjaka i dodajte mu šećer u prahu. Posebno miješajte žutanjke s tri žlice šećera, pa kad masa bude pjenušava dodajte otopljenu čokoladu, vanilin šećer i na kraju snijeg od bjelanjaka. Otprilike polovicu ulijte u namazani kalup za tortu i ispecite. U preostalu polovicu dodajte tučeno slatko vrhnje. Ohlađeni kolač premažite tom kremom, ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i komadićima čokolade.

PLETENICE

PRIPREMITE: 50 dkg brašna, 1 žlicu šećera, 1 žličicu soli, 2 dcl mlijeka, 2,5 dkg kvasca, 12,5 do 25 dkg margarina, 4 jaja.

Zamijesite brašno, sol i šećer u zdjeli i u sredini napravite rupicu u koju uspite kvasac rastopljen u mlijeku i ponovo zamijesite. Dobro izrađeno tijesto ostavite u zdjeli i prekrijte ubrusom da se tako diže. Ako želite da pletenice imaju bolji ukus, dodajte u već dignuto tijesto 12,5—25 dkg rastopljenog margarina i 4 jaja i dobro premijesite. Napravite kuglu i pustite da se diže 2 sata. Tijesto oblikujte u dugi tanki valjak i prerežite ga u tri dijela, od kojih napravite pletenicu kojoj odrežite krajeve, premažite razmućenim žutanjkom i pecite u dobro ugrijanoj pećnici.

PLOŠKE OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 6 jaja, 1 žlicu ruma, 20 dkg šećera, 10 dkg mljevenih badema, 7 dkg ribane čokolade, 4 dkg brašna, 4 dkg mrvica, 5 dkg maslaca, 1 bjelanjak, ocaklinu od čokolade, 15 dkg šećera u prahu.

Jedno jaje, 5 žutanjaka i rum tucite sa 2/3 šećera. Zatim 5 bjelanjaka čvrsto umutite s ostatkom šećera, pa pomiješajte s umućenim žutanjcima. Mljevene bademe, brašno i mrvice zamiješajte u smjesu i na kraju dodajte maslac, sve dobro promiješajte i ostavite da se na listu pergament-papira peče u maslacem zamašćenoj tepsiji. Kolač se peče 10 do 15 minuta na jakoj vatri. Kad se ohladi, razrežite ga na ploške i prelijte ocaklinom od čokolade i ukrasite tučenim bjelanjkom u koji ste dodali šećer u prahu.

PLOŠKE OD VRHNJA

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 4 pune žlice šećera, 4 žlice **brašna (ne prepune), 4 žlice kiselog vrhnja, limunovu koricu, 12 dkg pekmeza, snijeg od 4 bjelanjka, malo sode bikarbone.**

Pjenasto umutite žutanjke sa šećerom,pa im onda dodajte sitno nasjeckanu limunovu koricu, vrhnje, brašno i na kraju snijeg. U tijesto dodajte na vrhu noža sode bikarbone. Tijesto stavite da se peče u namazani i posuti oblik. Kolač prije služenja premažite pekmezom i izrežite na četvorine.

PLOŠKE SA SNIJEGOM

PRIPREMITE: 14 dkg maslaca, 4 jaja, 4 bjelanjka, 3 dcl mlijeka, 28 dkg brašna, prašak za dizanje, žlicu ruma, limunove korice, marmelade.

Maslac miješajte dok postane pjenast. Polako dodajte žutanjke, zatim šećer i limunovu koricu, mlijeko, rum i brašno pomiješano s praškom za dizanje. Nakon toga istucite snijeg od 4 bjelanjka. Tijesto stavite u dobro namazan i brašnom posut lim da se polako peče. Snijeg od 4 bjelanjka, izmiješan sa 10 dkg šećera u prahu. Stavite nanovo u pećnicu na nekoliko minuta da snijeg požuti, a unutra ostane mekan.

POKLADNICE

PRIPREMITE: 25 dkg brašna (krupičastog,) 25 dkg brašna (glatkog), 10 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 1 dcl mlijeka, 2 žutanjka, 1 cijelo jaje, 2 žlice ruma, 1/2 kg masti ili ulja, marmeladu od kajsija, 4 dkg šećera u prahu. Za kvas umijesite 3 dkg kvasca, 1/2 dcl mlijeka, 3 dkg brašna, 1 dkg šećera.

Za pripremanje pokladnica sve namirnice moraju biti temperirane, a i kuhinja treba da bude topla. Brašno prosijte, dobro ugrijte i osolite. Maslac, žutanjke, jaje i šećer miješajte dok smjesa postane pjenasta, a onda dodajte brašno, mlijeko, rum, dignuti kvasac i sitno izrazanu limunovu koricu. (Kvasac se ne smije dizati na prevrućem mjestu). Tijesto tucite drvenom kuhačom sve dotle dok se ono prestane lijepiti za kuhaču. Izrađeno tijesto pokrijte ubrusom i ostavite da se diže na toplome mjestu otprilike jedan sat. Kad se obujam tijesta udvostruči, istresite ga na pobrašnjenu dasku i lagano razvaljajte prst debelo. Zatim režite pokladnice (promjera 6 cm) a na sredinu stavite žličicu marmelade od kajsija. Drugom pokladnicom pokrijte tu s pekmezom, ali tako da pobrašnjena strana dođe odozgo. Prstima utisnite rubove i ponovo izrežite na pobrašnjeni ubrus i ostavite ih da se dižu. Pržite ih na vrućem ulju ili masti najprije tri minute pokrivene, a nakon toga ih okrenite i otkrivene pržite dok požute. Prije nego što ih stavite pržiti, očistite ih od brašna, jer se brašno kod prženja pjeni i zagori. Zdjela u kojoj ih pržite mora biti do polovice ispunjena masnoćom. pokladnice vadite šupljikavom žlicom i stavljajte ih na bugačicu da se ocijede od masti, a zatim na tanjur te ih pospite šećerom u prahu. Uspjele pokladnice su lagane i imaju bijeli obruč. Posve vruće pokladnice nemojte slagati jednu poviše druge. Mast ili ulje preostalo nakon prženja možete opet upotrijebiti.

POKLADNICE PEČENE U PEĆNICI

PRIPREMITE: 1/2 kg brašna, 10 dkg šećera, 7 dkg maslaca, 1/2 l mlijeka, 1 jaje, 2 dkg kvasca, žlicu ruma, naribanu limunovu koricu, marmeladu od kajsije.

Od brašna, maslaca, šećera, mlijeka, jaja i kvasca umijesite tijesto kojem dodajte malo soli, rum i limunovu koricu te ponovo dobro umijesite, a zatim pustite da se digne. Dignuto tijesto razvaljajte na dasci da bude otprilike 2 prsta debelo i od njega pravite pokladnice. U dobro namazanu tepsiju slažite pokladnice, i to tako da budu otprilike 3 cm udaljene jedna od druge. Svaku pokladnicu udubite u sredini i u nju stavite malo marmelade, zatim ih pokrijte ubrusom i ostavite neko vrijeme da se dižu. Prije pečenja pokladnice namažite umućenim jajetom ili mlijekom. Pecite ih u umjereno ugrijanoj pećnici.

POLJUPCI OD BJELANJAKA

PRIPREMITE: 1 bjelanjak, 7 dkg šećera.

U čvrsti snijeg zamiješajte šećer i s pomoću plastične vrećice pravite na voskom namazanom limu hrpice od bjelanjaka. Poljupce od bjelanjaka pecite ili bolje rečeno, sušite na vrlo blagoj vatri.

POLJUPCI OD KOKOSA

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 1/4 kg šećera, 10 dkg kokosovog brašna, 8 dkg brašna.

U čvrsti snijeg od bjelanjaka dodajte šećer i kokosovo brašno. Smjesu tucite na štednjaku dok se zagrije, a onda dodajte obično brašno. Od još tople smjese pravite hrpice na limu namazanom voskom. Poljupce od kokosa pecite na vrlo blagoj vatri.

PRHKI KOLAČIĆI

PRIPREMITE: 18 dkg oštrog brašna, 15 dkg maslaca, 5 dkg oraha, 7 dkg šećera, 1 jaje, malo praška za pecivo, limunov sok, marmelade.

Umijesite tijesto od brašna, maslaca, jaja, oraha, šećera i limunova soka. Kad se tijesto dobro izradi, razvaljajte ga i izrežite oblik za pokladnice. Pecite ih na jakoj vatri u namazanom i brašnom posutom limu. Kad bude pečeno, namažite marmeladom i pokrijte drugim kolačićem, a zatim pospite šećerom.

PRELJEV OD VINA

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 4 žlice šećera, 2 dcl vina i dcl vode.

Žutanjke i šećer pjenasto umutite pa im dodajte vino razblaženo vodom. Kremu stavite na štednjak i miješajte dok zavri, a onda je uklonite sa štednjaka i ohlađenu poslužite uz varence i biskvite. Dobar preljev izgleda poput umaka, pa se stoga preljevu može dodati i pola male žličice brašna kako bi bio gušći.

PROLJETNI KOLAČ

PRIPREMITE: 14 dkg šećera s vanilijom, 13 dkg maslaca, 14 dkg samljevenih lješnjaka, 4 bjelanjka, 7dkg brašna: za ocaklinu: 3 dkg šećera, u prahu, sok od limuna, te tri žlice soka od jagoda ili malina, 10 žlica marmelade od jagoda ili malina.

Pola sata miješajte šećer s maslacem, zatim dodajte mljevene lješnjake, snijeg od bjelanjaka i brašno. Ispecite na umjerenoj vatri u posudi namazanoj maslacem i posutoj brašnom. Kad se kolač ispeče i ohladi, izrežite ga napola, donju polovicu namažite marmeladom i poklopite gornjom polovicom. Prelijte ocaklinom od limuna koju priredite ovako: pola sata miješajte šećer u prahu, sok od limuna i sok od jagoda ili malina. Prije služenja neka stoji neko vrijeme na hladnome mjestu.

PRUTIĆI OD SIRA

PRIPREMITE: 28 dkg brašna, 20 dkg maslaca ili margarina, 10 dkg ribanog sira, 1 žutanjak, sol, limunov sok, 1 cijelo jaje, 6 dkg ribanog sira, papra.

Od brašna, 10 dkg maslaca, odnosno margarina, žutanjaka, malo vode umijesite tijesto kojem dodajte malo soli, papra i limunova soka. Zdjelu s tijestom prekrijte ubrusom i ostavite da počiva na toplome mjestu. Preostali maslac odnosno margarin izmiješajte s ribanim sirom (10 dkg), napravite od smjese četvorouglasti oblik i omotajte ga u tijesto što ste ga razvaljali na dasci posutoj brašnom. Tijesto zatim prevaljajte, presložite i ostavite da počiva pola sata. Ovako postupite tri puta, pa zatim tijesto razvaljate u plošku debelu otprilike pola centimetra, izrežite prutiće, namažite ih razmućenim jajetom, pospite solju i ribanim sirom i stavite u pećnicu da se peku.

PUNJENI FIŠECI

PRIPREMITE: 2 jaja, 9 dkg šećera, 6 dkg brašna, malo maslaca, 2 dcl slatkog vrhnja, 2 žlice vanilijeva šećera, 20 dkg ribiza.

Cijela jaja miješajte sa šećerom u glatku, pjenastu smjesu. Dodajte brašno i promiješajte. Na lim namazan maslacem stavite jednu punu žlicu smjese da se razlije u okrugli oblik — ovisno o veličini lima stavite peći 2, 3 ili 4 takva oblika. Pećnica neka bude vrlo vruća. Čim se tijesto ispeče, nožem ga skinite s lima i zamotajte u oblik fišeka. Dok je toplo, lako se savija, poslije puca. Ribiz očistite i pripremite. Slatko vrhnje istucite sa šećerom u prahu i pomiješajte s ribizima (nekoliko bobica ostavite za ukras). Neposredno prije nego što ćete ih poslužiti, fišeke punite i nadjev ukrasite bobicama od ribiza.

PRŽENI DROBLJENAC

PRIPREMITE: 2 jaja, 3 dkg šećera, sol, limunove korice, 12 dkg brašna, 1/4 l mlijeka, malo maslaca ili ulja.

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte sol, limunove korice, brašno i mlijeko. Kada sve to dobro izmiješate, dodajte snijeg od bjelanjaka. Tijesto izlijte u posudu u kojoj ste prethodno ugrijali ulje ili maslac i pržite na laganoj vatri. Kad se na donjoj strani zarumeni, okrenite ga i ostavite da se još malo peče, a onda ga izdrobite na sitne komadiće. Uz drobljenac posut šećerom poslužite malinov sok ili pirjane šljive. Šljivama izvadite koštice pa ih pirjajte na laganoj vatri s malo vode. Prema ukusu dodajte malo limunova soka.

ROLADICE OD SIRA

PRIPREMITE: 1/4 kg sira (svježeg kravljeg), 1/4 kg margarina, 1/4 kg brašna, kiselkasti pekmez.

Zamijesite tijesto od sira, margarina i brašna. Razvaljajte ga, namažite kiselkastim pekmezom i savijte u roladu. Neka stoji na hladnome pola sata. Stvrdnutu roladu režite vrlo oštrim nožem na komade od otprilike 1 do 1,5 cm. Poslažite ih na zamašćeni lim, pecite na srednjoj vatri 15 do 20 minuta da roladice postanu zlataste boje.

ROŠČIĆI OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: za tijesto — 25 dkg brašna, 1 žličicu praška za pecivo, 2 žutanjka, 1 žlicu ruma, 8 dkg šećera, 12,5 dkg maslaca. Za nadjev — 4 bjelanjka, 17,5 dkg šećera, 17,5 dkg lješnjaka, 2 žlice kakaa. Za premaz jedan bjelanjak.

Od brašna, praška za pecivo, žutanjka, ruma, šećera i maslaca umijesite tijesto i ostavite ga da malo počiva. Za to vrijeme pripremite nadjev: u čvrsti snijeg od bjelanjaka umiješajte šećer, samljevene lješnjake i kakao. Razvaljajte tijesto i napravite ploškice promjera od otprilike 8 cm i na svaku stavite malo nadjeva, zavijte i premažite bjelanjcem. Pecite ih na jakoj vatri.

ROŠČIĆI S VANILIJOM

PRIPREMITE: 35 dkg brašna, 20 dkg maslaca ili margarina, 8 dkg šećera, 10 dkg oraha, 1 bjelanjak, 10 dkg vanilijeva šećera .

U prosijano brašno izdrobite maslac odnosno margarin, dodajte šećer, samljevene orahe i bjelanjak. Tijesto dobro izmijesite, izrežite na jednake komade od kojih pravite roščiće i stavite ih peći na lim. Još vruće uvaljajte u vanilijev šećer.

SITNO ČAJNO PECIVO

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 13 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 1 jaje, naribane limunove korice, cimeta, šećera u prahu.

Umijesite prhko tijesto i ostavite ga da stoji. Nakon toga ga razvaljajte i oblicima izrežite i pecite na umjerenoj vatri. Kad se pecivo ispeče, možete ga spojiti marmeladom i uvaljati u šećer.

SLATKA SALAMA

PRIPREMITE: 20 dkg badema, 20 dkg šećera, 1 jaje, 14 dkg citronata, alkermes, brašno, čokoladu, cimet, klinčiće, limun.

Sameljite 14 dkg badema, dodajte šećer, snijeg od bjelanjaca, malo tučenih klinčića i cimeta, malo limunova soka i nasjeckani cimet. Preostale bademe ogulite, nasjeckajte i umiješajte u smjesu sa žličicom brašna. Sve to izmiješajte, obojite alkermesom, pa na dasci izradite oblik salame, koju zatim prelijete čokoladnom ocaklinom. Kad se na ocaklini uhvati tanka korica, pospite sitnim šećerom. Pošto se salama malo posuši, izrežite je na tanke ploške.

SLATKI PANJ

PRIPREMITE: 1 kg kestenova pirea, 2 žlice ruma, 10 dkg maslaca. Za nadjev: 25 dkg maslaca, 15 dkg šećera u prahu, 2 žutanjka, 10 dkg kakaa ili 20 dkg čokolade za kuhanje.

Od kestenova pirea, ruma i umućena maslaca izradite glatku smjesu. Za nadjev pjenasto umutite maslac, pa mu dodajte šećer u prahu, žutanjke i kakao ili ra-

stopljenu čokoladu. Smjesu od kestenova pirea još jednom dobro izmiješajte, napravite od nje kuglu i stavite je na mokri ubrus. Drugim mokrim ubrusom je pokrijte i valjkom preko ubrusa razvaljajte pire u plohu debelu otprilike 1 cm. Skinite gornji ubrus i plohu od pirea namažite sa 3/4 pripremljena nadjeva. Sad dolazi na red najosjetljiviji dio posla: pažljivo ali čvrsto zavijte plohu od kestenova pirea s nadjevom, tako da dobijete roladu. S obje ruke podignite na jednom kraju mokri ubrus na kojem leži rolada i oprezno je izvucite. Ako je potrebno, oblik rolade popravite nožem i zatim je namažite ostatkom nadjeva. Pomoću drška od drvene kuhače dajte joj izgled kore od drveta. Kolač ostavite preko noći u hladnjaku. Režite ga oštrim nožem. Ova je smjesa dovoljna za 12 osoba.

SLOŽENAC S KESTENJEM

PRIPREMITE: 5 bjelanjaka, 25 dkg šećera u prahu, jedan omot vanilin šećera, malo sirupa od naranče, 75 dkg skuhanog i protisnutog (propasiranog) kestenja, 15-20 piškota, malo mlijeka i ruma, tučeno slatko vrhnje.

Snijeg od bjelanjaka pomiješajte sa šećerom u prahu, sirupom od naranača i kestenjem. Kalup kao za nabujak obložite piškotama koje ste navlažili zašećerenim mlijekom i rumom. U kalup ulijte mješavinu s kestenjem. Ispecite u umjereno zagrijanoj pećnici. Ohlađeno ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

ŠTAPIĆI OD SIRA

PRIPREMITE: 28 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 10 dkg parmezana, 1 žutanjak, sol, limunov sok, 2 cijela jaja, 6 dkg parmezana, papra.

Od brašna, 10 dkg maslaca, žutanjaka i malo vode umijesite tijesto i dodajte malo soli, papra i limunova soka. Zdjelu s tijestom prekrijte ubrusom i ostavite da počiva na toplome mjestu. Preostali maslac izmiješajte s naribanim parmezanom (10 dkg), napravite od te smjese četverouglasti oblik i umiješajte ga u tijesto razvaljano na dasci posutoj brašnom. Tijesto se zatim prevalja, presloži i ostavi da počiva pola sata. Ovako postupite tri puta, pa zatim tijesto razvaljajte u plošku debelu otprilike 1/2 cm, izrežite je u štapiće, namažite ih jajetom, pospite solju i ribanim parmezanom i stavite u pećnicu da se peku.

ŠTRUKLJI

PRIPREMITE: 30 dkg brašna, 1 žlicu ulja, 6 dkg masti, 4 dkg mrvica, sol, mlaku vodu, malo octa, Za nadjev: 3 dkg masti, 3 žutanjka, 25 dkg kravljeg sira, 1/4 dcl kiselog vrhnja, 2 bjelanjka.

Pripravite tijesto kao za savijaču. U sredinu prosijanog brašna napravite rupicu i u nju stavite 1 žlicu ulja. Nožem mijesite tijesto, dodavajući mu postepeno mlaku osoljenu vodu s nekoliko kapi octa. Zatim umijesite tijesto da bude glatko — morate mijesiti otprilike 20 minuta. Tijesto podijelite u dva hljepčića, prekrijte ga toplim posudama i ostavite da počiva oko pola sata. Stolnjak pospite brašnom, pa tijesto, razvaljano u veliki mlinac, stavite na stolnjak i oprezno ga razvucite rukama. Debeli okrajak razvučenog tijesta oprezno otkinite i tijesto, preklopite preko nadjeva i pomoću drvene žlice pravite male jastučiće. Pazite da rubovi tijesta budu čvrsto priljubljeni kako se prilikom kuhanja ne bi otvorili. Štruklji se kuhaju četvrt sata u posoljenoj vodi. Nadjev se pripravlja ovako: pjenasto umutite mast pa dodajte žutanjke, smrvljeni sir i vrhnje. Sve skupa dobro izmiješajte i

na kraju dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka. Prije nego što ih poslužite, štruklje prelijete mrvicama, popržen im na vrućem ulju ili masti.

UŠTIPCI OD SALA

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 2 žutanjka, 16 dkg sala, sol, mlijeko, marmelada.

Od brašna, žutanjaka, pjenice i mlijeka mijesite tijesto kao za savijaču, sve dok postane posve glato. Tijesto zatim izvaljajte u veću četvorinu i premažite brašnom izrađenim sa salom. Okrajke tijesta preklopite preko sala, pa tijesto tri puta preklopite. Neka počiva pola sata, a zatim ga ponovo razvaljajte i preklopite i ostavite da počiva desetak minuta. Što više puta (četiri do pet) razvaljate tijesto, to će se u pečenju bolje listati. Svaki put kad ga stavite da . počiva, prekrijte ga krpom, da se na tijestu ne uhvati korice. Tako pripremljeno tijesto razvaljajte i izrežite na ne previše tanke četvorine. Tijesto preklopite da dobijete trokute, namažite ih jajem i stavite ih peći na lim preliven vodom. Kad se uštipci ispeku i ohlade, namažite ih marmeladom i pospite šećerom u prahu.

VARENAC OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 7 dkg maslaca, 8 dkg šećera, 4 jaja, 8 dkg čokolade, 8 dkg badema, 1 dkg mrvica.

Sameljite bademe, otopite čokoladu. Maslac miješajte sa šećerom i žutanjcima, pa dodajte otopljenu čokoladu , samljevene bademe, mrvice i na kraju snijeg od 4 bjelanjka. Smjesu stavite u namazanu i posutu zdjelu i kuhajte na pari 45 minuta. Varenac od čokolade poslužite s preljevom od vanilije.

VOLOVSKO OKO

PRIPREMITE: 15 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 4 žutanjka, limunovu koricu, snijeg, 15 dkg brašna, 1/4 omota praška za pecivo, 1/4 1 slatkog vrhnja, 2 dkg šećera, kajsije.

Maslac i šećer miješajte dok postane pjenasto i zatim dodajte jedan po jedan žutanjak, sitno nasjeckanu limunovu koricu i na kraju naizmjence brašno (s praškom), pa snijeg. Pecite u namazanom i dobro posutom limu kod umjerene vatre. Kad se i peče, izrežite na okrugle kolačiće. U sredinu svakoga stavite kajsiju (pola) kuhanu u šećernoj vodi i ocijeđenu. Slatko tučeno vrhnje stavite oko kajsije.

ZAPALJENE PALAČINKE

PRIPREMITE: Za tijesto: tri jaja, 20 dkg brašna, 15 dkg slatkog vrhnja, 3 g soli, 5 dkg šećera, 5 dkg maslaca; Za kremu: 1/4 1 mlijeka, 7 dkg šećera, 3 žutanjka, 2 dkg brašna; konzervu ananasa, malo kristal šećera, liker od naranče, oguljene bademe.

Pripremite palačinke i dodajte toliko vode da dobijete dovoljno rijetko tijesto. Neka stoji, Načinite kremu. Tucite šećer sa žutanjcima, dodajte brašno i malo pomalo zalijte kipućim mlijekom. Skuhajte na pari neprekidno miješajući, zamirišite likerom i dodajte nasjeckane bademe. Ispržite palačinke. Na vatrostalni pladanj poslažite palačinke (nemojte ih svijati). Svaku namažite žlicom kreme, na to stavite kolut ananasa još žlicu kreme i svaku pokrijte praznom palačinkom, pošećerite i stavite u zagrijanu pećnicu da se dobro zgrije. Iznesite ravno na stol, odmah zalijte jako zagrijanim likerom i zapalite.

kolači s voćem

BANANE U CRNOM VINU

PRIPREMITE: 6 banana, nekoliko komadića nesamljevenog cimeta (kore) 1 l crnog vina, 25 dkg šećera.

Zagrijte vino u koje ste stavili šećer i cimet. Pazite da ne provri. Ogulite banane, i stavite ih u vrlo toplo vino da stoje 5 minuta. Ostavite ih da se ohlade i izvadite cimet. Zatim ih stavite u hladnjak ili na hladno mjesto da stoje jedan sat.

BANANE U PEĆNICI

PRIPREMITE: 6 banana, 10 dkg šećera, 5 dkg maslaca, pola štapića vanilije.

Ogulite banane, u svakoj banani po duljini žličicom izdubite šupljinu. Umiješajte maslac sa 6 dkg šećera i time napunite banane. Lim namažite maslacem, naprašite šećerom. Pokrijte namazanim staniolom i pecite 30 minuta.

BOMBA OD VOĆA

PRIPREMITE: 15 dkg voća ih kompota ili slatka (trešnje, višnje, kajsije, breskve, itd.) 1/2 dcl ruma, 1/4 l slatkog vrhnja, štapić čokolade, 10 dkg šećera u prahu, 3 žlice jake kuhane kave, 5 dkg maslaca.

Pripremljeno voće izrežite na manje kockice, pa pošto ga ocijedite, prelijte ga rumom. Čvrsto umutite slatko vrhnje, zasladite ga prema ukusu i pomiješajte s pripremljenim voćem. Preljev za voće pripremite ovako: na blagoj vatri, u zdjeli, stalno miješajući kuhajte izribanu čokoladu, šećer, crnu kavu. Kad se smjesa zgusne, skinite je s vatre i miješajući dodajte u dobro umućeni maslac. Kad se preljev ohladi, prelijte njime voće složeno u obliku bombe, i ukrasite je tučenim slatkim vrhnjem.

JABUKE U PLAMENU

PRIPREMITE: 8 tvrdih jabuka, 10 dkg šećera u prahu, 1 štapić vanilije, 1 čašicu ruma.

Jabuke ogulite i nožem za guljenje krumpira im iz sredine izvadite koštice, tako da cijelu jabuku izdubite u debljini prsta. Sa šećerom i vanilijom i obilato vode napravite sirup, u koji stavite očišćene jabuke te ih lagano kuhajte dok omekšaju. Još vruće jabuke izvadite iz sirupa, složite ih u plitku zdjelu od vatrostalnog stakla (jena staklo) i zalijte vrućim sirupom u kojem su se kuhale, samo prethodno izvadite vaniliju. Kad ih iznesete na stol, prelijte ih zagrijanim rumom i zapalite.

JASTUČIĆI S VOĆEM

PRIPREMITE: krumpirovo tijesto, voće iz kompota, svježe voće.

Tijesto razvaljajte dosta tanko i izrežite velike kolutove. Izvadite voće iz kompota, nasjeckajte ga, dobro ocijedite i stavite na kolutove. Preklopite ih i sli-

jepite. U sok od kompota dodajte po želji suhog ili svježeg voća, pa u toj voćnoj salati skuhajte jastučiće

KOLAČ OD JABUKA

PRIPREMITE: 4 jabuke srednje veličine, 3 bjelanjka, 15 dkg šećera, 2 žlice marmelade od kajsija i malo od ribiza.

Jabuke s jednom žlicom vode stavite u lim i pecite ih na otvorenom. Ohladite ih i protisnite kroz fino sito. Čvrsto izlupanom snijegu dodajte 15 dkg šećera, protisnute jabuke, marmeladu od kajsija i sve izmiješajte. Marmeladu od ribiza nanesite u obliku jednog sloja. Dodatak: keksi ili biskvit.

KOLAČ OD KAJSIJE

PRIPREMITE: 24 lijepe zrele kajsije, cimet, 13 dkg šećera u prahu, 1 čašu crvenog vina, 6 komada najfinijeg mliječnog kruha, 5 dkg maslaca.

Očistite kajsije, iz koštica izvadite jezgru, te stavite i kajsije i jezgre da se s pola čaše vode kuhaju u pokrivenoj posudi na umjerenoj vatri. Povremeno promiješajte. Kad se kajsije sasvim raskuhaju, protisnite ih da dobijete kašu u koju ćete dodati cimet, šećer i vino. U međuvremenu na maslacu prepržite tanke komade kruha s obje strane. Posložite u zdjelu i prelijte kašom, te ostavite neko vrijeme da stoji.

KOLAČ OD KESTENJA

PRIPREMITE: kutiju piškota, ili 25—30 keksa »petit-beurre«, 20 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 3 žutanjka, 30—40 dkg protisnutih kuhanih kestena, 5—6 žlica mlijeka, 6 rebara čokolade.

Kestenje ocijedite i još vruće protisnite. Pjenasto umutite maslac, šećer i žutanjke. U tu smjesu umiješajte ohlađene, protisnute kestene, mlijeko, i to žlicu po žlicu, i 4 rebra čokolade. U zdjelu najprije stavite toliko kreme da pokrije dno, zatim slažite red piškota ili keksa nakvašenih mlijekom i rumom, zatim red kreme i tako dalje. Na vrhu neka bude krema. Odozgo ukrasite ribanom čokoladom.

KOLAČ OD KRUŠAKA

PRIPREMITE: 20 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 3—4 velike sočne kruške, 1 jaje, šećera u težini jaja, 1 žlicu brašna, 1 žlicu ruma, malo maslaca.

Brašno i maslac za tijesto moraju biti iste temperature kao zrak u kuhinji. Tijesto dobro izradite, po potrebi dodajte malo vode (ili vrhnja). Načinite kuglu, pa je ostavite da malo stoji. Izvaljajte tijesto debljine 0,5 cm i stavite u lim namazan maslacem. Na više mjesta tijesto nabodite vilicom i stavite u pećnicu na jaku vatru. Kad tijesto bude napola pečeno, izvadite ga, pospite šećerom u prahu i na nj poslažite narezane kruške. U međuvremenu izmiješajte cijelo jaje sa šećerom, dodajte žlicu brašna, rum i malo maslaca. Time prelijte kruške i ponovo stavite u vruću pećnicu da se dokraja ispeče.

KOLAČIĆI OD MAKA

PRIPREMITE: 25 dkg margarina, 1/2 šalice šećera, 2 žutanjka, malo soli, 2 šalice brašna, 3 žlice maka, kandirane trešnje.

Margarin i šećer pjenasto miješajte. Nakon toga izmiješajte žutanjke, sol, brašno, mak i to tako da postepeno dodajete brašno i mak. Iz svega napravite tijesto i pustite ga otprilike 1/2 sata na hladnome mjestu. Nakon toga od tijesta načinite okruglice, svaku u

sredinu đalo udubite i stavite na dobro namazani lim. Pecite oko 15 minuta na umjerenoj vatri, ali ne preslaboj. Još vruće ukrasite kandiranim voćem.

KOLAČ OD SUHIH ŠLJIVA

PRIPREMITE: 1/2 kg suhih šljiva, 20 dkg brašna, 4 jaja, 25 dkg šećera, 1 litru mlijeka, 1 štapić vanilije, malo ruma.

Sat prije nego što počnete pripremati kolač, suhe šljive namočite u mlaku vodu. Jaja dobro promiješajte sa 25 dkg šećera i dodajte brašno, te nastavite miješati da smjesa postane sasvim glatka. Mlijeko skuhajte s vanilijom i kad se ohladi, polako ga ulijevajte u gornju smjesu. Zatim dodajte malo ruma. Lim dobro namažite maslacem, po dnu rasporedite ocijeđene šljive i prelijte smjesom. U vrlo vruću pećnicu stavite da se 10 minuta diže, dalje pecite na slaboj vatri još pola sata.

KOLAČ OD UKUHANOG VOĆA

PRIPREMITE: 6 tankih ploški suhog mliječnog kruha, 1/2 l mlijeka, 6 žlica šećera u prahu, 4 jaja, 5 dkg ukuhanog voća.

Na dno lima složite ploške kruha. U zdjeli dobro promiješajte 2 cijela jaja i 2 žutanjka, dodajte 4 žlice šećera u prahu i u to ulijte vruće mlijeko. Time prelijte kruh u limu i stavite u pećnicu da se 20 minuta peče na umjerenoj vatri. Od preostala 2 bjelanjka stucite čvrsti snijeg, umiješajte 2 žlice šećera u prahu, te ukuhano voće narezano na komadiće. Nakon 20 minuta izvadite kolač iz pećnice, pokrijte ga mješavinom snijega i voća te stavite još 5 minuta u pećnicu da na jakoj vatri požuti.

KOLAČ S DATULJAMA

PRIPREMITE: 40 dkg narezanih datulja, šalicu kipuće vode, 3 žlice margarina, 1,5 šalicu šećera, 3 jaja, 40 dkg brašna, 1/2 paketića praška za pecivo.

Datulje stavite u kipuću vodu da nabubre. Margarin, šećer i jaja pjenasto miješajte, a zatim dodajte brašno i praška za pecivo i na kraju datulje. Tijesto stavite u dobro namazan oblik i pecite otprilike 1 sat na umjerenoj vatri.

KOLAČ S GROŽĐEM

PRIPREMITE: 30 dkg brašna, 15 dkg maslaca, 7 dkg šećera, 4 dkg oraha, 1 žlicu ruma, limunove korice, 1 žutanjak, 6 dkg džema od kajsija, 8 dkg šećera u prahu, 1/2 kg grožđa.

Od brašna, maslaca, šećera i jednog žutanjka umijesite glatko tijesto, a onda mu dodajte sitno nasjeckane limunove korice i samljevene orahe. Još malo izmijesite tijesto i ostavite ga da počiva, a zatim ga razvaljajte i stavite peći u maslacem namazan lim. Uz rubove lima tijesto treba da bude nešto više nego u sredini. Kad se tijesto ispeče, namažite ga džemom, ukrasite bobicama grožđa prokuhanim u slatkoj vodi. Kolač prelijte s malo slatke vode u kojoj ste prokuhali bobice grožđa i poslužite ga sa slatkim tučenim vrhnjem.

KOLAČ S GROŽĐICAMA

PRIPREMITE: 13 dkg krupice, 3/4 l mlijeka, 1/2 štapića vanilije, 3 žutanjka, 20 dkg šećera, 3 žlice ruma, 10 dkg suhih grožđica, malo soli, 3 bjelanjka, 10 kocaka

šećera, 4 žlice vode, malo džema, od trešanja ili nekog drugog voća.

Pristavite mlijeko s vanilijom; kad provri, uspite pomalo krupicu i neprestano miješajte. Za nekoliko minuta će se smjesa zgusnuti, tada je maknite s vatre i dodajte šećer, žutanjke i grožđice, već prije oprane i namočene u rumu. Kada smjesa bude gotovo potpuno mlaka, dodajte snijeg od bjelanjaka. Zatim od kocaka šećera napravite karamel, tako da ga rastopite na vatri sa žlicom vode i ostavite da požuti. Tada dodajte još 3 žlice vode i tim sirupom premažite posudu već prije namazanu maslacem. U to uspite mješavinu i stavite u pećnicu da se peče na umjerenoj vatri oko 25 minuta. Izvadite iz posude i odozgo premažite džemom.

KOLAČ S JABUKAMA

PRIPREMITE: 15 dkg maslaca, pola čaše šećera, pola čaše samljevenih badema, šaku mrvica, žlicu brašna, 6—8 jabuka.

Smrvite i promiješajte maslac sa šećerom. Kad bude pjenasto umiješen, dodajte bademe, brašno i mrvice da dobijete čvrsto tijesto. Pola tijesta rasporedite na dno lima i stavite u vruću pećnicu da se dopola ispeče (kad počne dobivati boju). U međuvremenu ogulite i grubo naribajte jabuke i složite ih na tijesto. Pospite šećerom, drugom polovicom tijesta (razvaljanom) pokrijte, ispecite i poškropite rumom. Ispecite do kraja.

KOLAČ S JAGODAMA

PRIPREMITE: za prhko tijesto 30 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 3 žutanjka, 4 dkg šećera; za nadjev: 3 bjelanjka, 15 dkg šećera, 1/2 l šumskih jagoda, 3 dkg šećera.

Od brašna, maslaca, žutanjaka i šećera zamijesite prhko tijesto, pa ga ostavite da malo počiva, a zatim ga razvaljajte i stavite u maslacem namazan i brašnom posut oblik. Malo tijesta ostavite, pa od njega napravite rub uz kraj oblika. Tijesto pecite na umjerenoj vatri pa kad bude pečeno, izvadite ga iz pećnice i stavite da se ohladi. Na hladno tijesno stavite čvrsti zašećereni snijeg od 3 bjelanjka i jagode. Nadjev izravnajte nožem i kolač ponovo stavite u pećnicu da snijeg malo požuti.

KOLAČ S KRUŠKAMA

PRIPREMITE: tri jaja, 15 dkg šećera, malo soli, 12 dkg brašna, žličicu cimeta, malo grožđica namočenih u rumu, 3 lijepe kruške (svježe ili iz kompota), 6 trešanja (ukuhanih ili iz kompota), malo maslaca.

Žutanjke tucite sa šećerom i tri žlice vode. Isprva će mješavina biti rijetka. Istucite snijeg od bjelanjaka s dvije žlice vode i malo soli. Pomiješajte žutanjke i bjelanjke, dodajte brašno, cimet, i grožđice. Kruške raspolovite, očistite, u svaku udubinu stavite trešnju, pa ih poslažite na maslacem namazani lim. Prelijte tijestom i ispecite.

KOLAČ S TREŠNJAMA

PRIPREMITE: 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 3 žutanjka, 25 dkg brašna, 8 žlica mlijeka, 3 bjelanjka, 8 dkg badema, 1/2 omota praška za pecivo, 1/2 kg trešanja.

Prosijano brašno pomiješajte s praškom za pecivo. Oguljene bademe sameljite na stroju, a trešnje očisti-

te i operite. Maslac, šećer i žutanjke dobro izmiješajte da smjesa bude pjenasta, a onda joj dodajte mlijeko, brašno s praškom za pecivo, samljevene bademe i čvrst snijeg od tri bjelanjka. Oblik za tortu namažite maslacem i pospite brašnom, pa unutra stavite tijesto i trešnje.

KOLAČ S VOĆEM

PRIPREMITE: 30 dkg brašna, 18 dkg maslaca ili margarina, 1 jaje, malo vode, malo soli, 1/2 kg voća (ribiza, malina ili jagoda), 10 dkg šećera i malo vode.

Prosijano brašno stavite na dasku pa u sredini hrpice zamiješajte jedno jaje, malo soli i otopljeni maslac. Lagano mijesite tijesto i dodavajte mu malo vode ako je potrebno, da tijesto bude glatko i ne odviše tvrdo. Izrađeno tijesto prekrijte ubrusom i ostavite da stoji do sutradan. Idući dan prst debelo tijesto stavite da se peče u maslacem namazan i brašnom posut oblik, ali pazite da ne pregori. Prije pečenja tijesto nabodite viljuškom. Pošto se tijesto ohladi, ukrasite ga voćem koje ćete prethodno ovako pripremiti: skuhajte gust sirup od vode, šećera i voća (10 dkg). Pošto sirup procijedite kroz gustu cjediljku, prelijte njime kolač, pa na sirup složite lijepe i zdrave maline, ribize ili jagode. Kolač stavite na štednjak, ali ne u pećnicu, da se voće malo zarumeni. Po želji, kolač možete ukrasiti slatkim vrhnjem.

KOLAČIĆI OD SMOKAVA

PRIPREMITE: 12,5 dkg margarina, 1,3 šalice šećera, 1 jaje, 2 šalice brašna, 1 šalicu smokava, 3/4 šalice vode, sok od 1 limuna. Za ocaklinu: šećer u prahu, limunov sok.

Margarin, šećer i jaje pjenasto miješajte, dodajte brašno i umijesite od njega tijesto. Smokve sameljite i s vodom, šećerom i limunovim sokom skuhajte i pustite da se ohlade. Tijesto razvaljajte, izrežite veće pačetvorine i na njih stavite nadjev, zavijte i premažite žutanjkom, te pecite 15 minuta. Pečene prelijte ocaklinom od šećera i limunova soka i ukrasite kandiranim voćem.

KOLAČIĆI S KUPINAMA

PRIPREMITE: 1/4 kg brašna, 15 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 2 žutanjka, maslac za lim, 25 dkg kupina, vrhnje (kajmak) sa skuhanog mlijeka, šećer u prahu.

Izmrvite brašno i maslac, dodajte šećer i žutanjke, pa zamijesite tijesto. Izvaljajte ga na nešto više od 1 cm, narežite tijesto na manje trokute. Lim namažite maslacem, poslažite na nj trokute i pržite ih 12-15 minuta na jakoj vatri da dobiju zlatastu boju. Odijelite nekoliko lijepih kupina, ostale zgnječite s malo vrhnja i šećera u prahu. Time lijepite po dva trokuta, gore stavite ostatak zgnječenog voća i cijele kupine za ukras. Pošećerite.

KOŠARICE S RIBIZOM

PRIPREMITE: za tijesto: 1 jaje, 13 dkg maslaca ili margarina, 25 dkg brašna. Za nadjev: 1/2 kg ribiza, nekoliko žlica slatka od ribiza, 13 dkg šećera.

Izradite prhko tijesto: u posudu razbijte jaje, dodajte šećer i malo soli. Dobro tucite nekoliko minuta, zatim dodajte brašno. Kuhačom miješajte dok dobijete posve glatko tijesto, zatim ga stavite na dasku. U sredini napravite udubinu i u nju stavite maslac izrezan na komadiće. Dobro izradite i izvaljajte 3 mm

debelo. Razrežite na komadiće i pecite košarice u limenim oblicima. Dno izbockajte da se tijesto ne nadme. Pecite polako na umjerenoj vatri. Ribiz dobro operite, vilicom ga skinite s peteljke (pažljivo da se bobice ne oštete), stavite na upijač da se osuši (ili u cjediljku). U svaku košaricu stavite na dno malo zašećerenog ribiza.

KREMA JAMAIKA

PRIPREMITE: 1 l mlijeka, 8 jaja, 23 dkg šećera, 5 dkg piškota ili drugih keksa, 10 dkg ananasa, 1 šipka vanilije, 2 dcl ruma.

U posudi rastopite 10 dkg šećera s čašicom vode. Ne miješajte šećer, nego ga ostavite da požuti. Kada požuti, maknite posudu s vatre i okrećite je tako da sve stijenke budu pokrivene karamelom. Preostali karamel istresite na tanjur. Izlomite piškote, ananas nasjeckajte na kockice. Stavite da provri mlijeko sa 13 dkg šećera i vanilijom. Istucite cijela jaja, u njih ulijevajte malo-pomalo mlako mlijeko. U karameliziranu posudu stavite kekse i ananas i to prelijte umiješanom kremom. Stavite da se kuha u pari 35 minuta. Tada prstom kušajte je li površina varenca (pudinga) dovoljno čvrsta i ako vam se čini da nije, neka kuha još nekoliko minuta. Stavite da 1 sat stoji u hladnoj vodi. Neka ostane u posudi sve dok ga poslužite: tada varenac nožem odlijepite od stijenki, iskrenite ga na pladanj i ukrasite ananasom, tučenim slatkim vrhnjem i zdrobljenim karamelom koji se u međuvremenu skruti.

KREMA OD BRESAKA

PRIPREMITE: 3/4 kg bresaka, 1/4 kg šećera, 4 jaja, 4 lista želatine.

U zdjelu stavite malo vode, šećer i oguljene i očišćene breskve pa ih kuhajte kao za marmeladu. Pošto se breskve potpuno raspadnu, ohladite ih. U posebnoj zdjeli zamiješajte žutanjke sa želatinom otopljenom u mlakoj vodi i na kraju smjesi dodajte snijeg od bjelanjaka, pa sve skupa zamiješajte u ohlađenu marmeladu. Kalup za kremu nakvasite vodom, pa onda kremu stavite u hladnjak da se stisne i rashladi. Prije nego što je poslužite, stisnutu kremu istresite iz kalupa na stakleni ili porculanski tanjur i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i polutkama sirovih oguljenih bresaka.

KREMA OD JAGODA

PRIPREMITE: 8 žutanjaka, 30 dkg šećera, 1/4 litre mlijeka, 1/2 kg vrtnih jagoda, 1/2 litre slatkog vrhnja, 6 listova želatine, 2 dcl slatkog vrhnja, 3 dkg šećera.

Žutanjke i šećer (30 dkg) pjenasto umutite, pa dodajte uzavrelo mlijeko i smjesu miješajte na vatri sve dok zavri. Kremu skinite sa štednjaka i miješajte dok se posve ohladi. U hladnu kremu dodajte protisnute (oprane i očišćene) jagode, tučeno slatko vrhnje (1/2 litre slatkog vrhnja) i otopljenu želatinu. Sve skupa promiješajte i držite na ledu oko dva sata. Prije nego što kremu poslužite, izvadite je iz oblika i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem, kojem ste dodali 3 dkg šećera u prahu, i zdravim opranim jagodama.

KREMA OD KESTENJA

PRIPREMITE: 40 dkg kestenja, 3 žutanjka, 3 žlice šećera, 3 lista želatine, 1 i 1/2 dcl mlijeka, 1/2 čaše maraskina, 2 dcl slatkog vrhnja.

Kestene malo ispecite u štednjaku pa ih zatim ogulite, prokuhajte i protisnite. U posebnu zdjelu stavite

žutanjke i šećer i pjenasto umutite. Za to vrijeme želatinu držite u vodi (15 minuta). U pjenasto umućene žutanjke sa želatinom dodajte šećer i mlijeko i kremu tucite na pari dok zakuha. Zdjelu s kremom skinite sa štednjaka, stavite u posudu s hladnom vodom i miješajte je dok se ohladi. U ohlađenu kremu dodajte pire od kestena, maraskino i tučeno slatko vrhnje, pa je stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto da stoji bar dva sata.

KREMA OD LIMUNA

PRIPREMITE: 1/2 l vode, 3 žlice krupice, 5 žlica šećera, 1 veći limun, tučeno slatko vrhnje ili voćni sok.

Vodu malo osolite pa pošto zakuha ,uspite u nju krupicu i kuhajte je miješajući otprilike 5 minuta. U kuhanu krupicu zamiješajte izribanu limunovu koricu i sok i pripremljeni šećer. Smjesu dobro ohladite, stalno je miješajući, a zatim je ulijte u staklene zdjelice prethodno isprane hladnom vodom (nemojte ih obrisati). Kremu poslužite s voćnim sokom ili tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD NARANČE

PRIPREMITE: 4 naranče, pola limuna, 2 žlice likera od naranče, 2 jaja, 6 žlica šećera u prahu, 2 žlice škrobnog brašna, tučeno slatko vrhnje.

Iscijedite sok od naranača i limuna, procijedite ga i pomiješajte s likerom. Malo zagrijte. Žutanjke dobro promiješajte sa šećerom, pa umiješajte škrobno brašno. Dodajte pripremljeni sok, pa skuhajte na pari. Istucite vrlo čvrsti snijeg od bjelanjaka i oprezno ga umiješajte u mlaku kremu. Ohlađenu kremu ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD RIBIZA

PRIPREMITE: 6 dkg šećera, 1/4 kg očišćenih ribiza, 1/2 l slatkog vrhnja, 3 lista želatine, 2 dcl slatkog vrhnja, 3 dkg šećera.

Očišćene ribize protisnite kroz stroj ili sito i sve skupa dobro izmiješajte. U masu dodajte tučeno slatko vrhnje i želatinu, pa sve skupa stavite u oblik na led. Poslije dva sata izvadite kremu iz hladnjaka i ukrasite je tučenim slatkim vrhnjem (2 dcl slatkog vrhnja i 3 dkg šećera).

KREMA OD VANILIJE S VIŠNJAMA

PRIPREMITE: 6 žutanjaka, 3 dcl mlijeka, 1 vaniliju, 10 dkg šećera, 3 dcl slatkog vrhnja, 3 lista želatine, 3 dkg šećera, lijepe zdrave višnje, 2 dcl slatkog vrhnja.

Miješajte žutanjke sa šećerom pa zatim u smjesu utucite uzavrelo mlijeko, dodajte vaniliju i sve skupa tucite na vatri dok zavri. Pošto kremu skinete s vatre, tucite je dok se posve ohladi, pa onda dodajte 3 dcl slatkog vrhnja i otopljenu želatinu. U zdjelu u kojoj ćete poslužiti kremu složite oprane i očišćene pošećerene višnje, zalijte ih kremom i stavite u hladnjak. Nakon dva sata kremu istresite iz oblika i ukrasite je slatkim tučenim vrhnjem (2 dcl slatkog vrhnja i 3 dkg šećera). Ako želite, u zdjelu možete uz višnje složiti i nekoliko keksa ili piškota.

KREMA S MALINAMA

PRIPREMITE: 3 jaja, 4 žlice šećera, 1 paketić vanilijeva šećera, 1 limun, 1 malu čašicu malinova soka, 10 dkg prženih badema, 20 dkg malina.

Istucite snijeg od tri bjelanjka, dodajte mu šećer, vanilijev šećer, ribanu limunovu koricu i limunov sok. Sve skupa dobro izmiješajte pa dodajte izrezane pržene bademe i na kraju razmućene žutanjke, u koje ste dodali malinov sok. Kremu stavite u šire čaše ili zdjelice i obilno je ukrasite opranim malinama.

KRUŠKE KUHANE U VINU

PRIPREMITE: 1 kg krušaka, 1/2 l dobrog crnog vina, 20 dkg šećera, karanfilčić, 1 čašu vode.

Kruške ogulite i ostavite ih cijele. Pristavite vino, šećer, vodu i karanfilčić i kad to provri, u kipuće stavite kruške. Kuhane su kada se lagano probodu pletaćom iglom, otprilike nakon pola sata. Poslužite dobro rashlađene.

KUGLICE OD KESTENJA

PRIPREMITE: 20 dkg kestenja (važite očišćene), 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, malo naribane čokolade, soli, šipku vanilije.

Zarežite kestenje i kuhajte ga 15 minuta u kipućoj vodi. Pažnja! Kad nakon toga gulite kestene, neka i dalje ostanu u kipućoj vodi, a vi vadite jedan po jedan, jer ćete ih tako lakše oguliti. Oguljene kestene skuhajte do kraja u vrlo malo zasoljenoj vodi u koju ste stavili šipku vanilije. Zatim protisnite ili zgnječite kestene u glatku kašu. Maslac miješajte dok postane posve mekan i gladak, dodajte šećer (u prahu) i kašu od kestena. Kad se to dobro ohladi (možete staviti u hladnjak), od smjese izradite kuglice, uvaljajte ih u naribanu čokoladu i ponovo stavite na hladno mjesto.

KUGLICE OD SMOKAVA

PRIPREMITE: 1/4 kg smokava, 1 naranču, 12 dkg šećera u prahu i 5 dkg kristal šećera.

Smokve očistite i operite, zatim ih obrišite i sameljite. Izribajte koricu od naranče i istisnite joj sok. Samljevene smokve pomiješajte sa šećerom u prahu, narančinim sokom i koricom i pravite male kuglice koje zatim uvaljajte u kristal šećer.

MAKARONI OD DATULJA

PRIPREMITE: 3 bjelanjka, 1 paketić vanilijeva šećera, 25 dkg šećera u prahu, 25 dkg narezanih badema, 25 dkg narezanih datulja, oblatne i nekoliko prepolovljenih datulja.

Od bjelanjaka utucite čvrsti snijeg i dodajte mu šećer i vanilijev šećer, a zatim umiješajte bademe i datulje. Od te smjese pravite hrpice i stavite ih na oblatne, ukrasite ih polovicama datulja i pecita na slaboj vatri.

NADJEVENE KUHANE DUNJE

PRIPREMITE: 6 dunja, sok od 1 limuna, 3 dkg šećera, 3 dcl slatkog vrhnja, malo vanilijeva šećera.

Tanko ogulite dunje, odrežite im vrh i dno da budu s oba kraja ravne, pa oštrim nožem izvadite tvrdu sredinu, pazeći da se pri tome ne raspadnu. Oguljene dunje stavljajte odmah u zdjelu s vodom kojoj ste dodali limunov sok, da dunje ne pocrne. U drugu zdjelu stavite šećer i 1/2 l vode. U rastopljeni šećer složite dunje jednu do druge. Zdjelu poklopite i kuhajte dunje na umjerenoj vatri. Za vrijeme kuha-

nja dunje češće prelijte sokom u kojem se kuhaju. Kad dunje omekšaju, žlicom ih pažljivo izvadite iz zdjele, poredajte ih na pladanj i ostavite da se hlade. Sok u kojem su se kuhale dunje ponovo stavite na štednjak i dodajte mu kore i sredinu, ranije izvađenu iz dunja. Kad sok postane ljepljiv, procijedite ga kroz vrlo sitno sito i dolijte u zdjelu oko dunja. Zdjelu s dunjama i sokom stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto dok se sok stisne, a za to vrijeme pripravite nadjev: stucite slatko vrhnje i dodajte mu vanilijeva šećera. Prije nego što dunje poslužite, nadjenite ih tučenim vrhnjem.

NARANČE PUNJENE KREMOM

PRIPREMITE: 2 naranče, 3 žutanjka, 3 žlice šećera, 1 žličicu oštrog brašna, 1/2 l mlijeka, ribanu koricu od jedne naranče.

Pjenasto umutite žutanjke sa tri žlice šećera i s brašnom. Stalno miješajući, polako dodajte toplo mlijeko. Zdjelu s kremom stavite da se kuha na pari dok se zgusne, pa joj onda dodajte ribanu narančinu koricu. Oprane naranče rasplovite, izvadite im sredinu i nadjenite ih ovom kremom. Bar pola sata prije nego što ih poslužite, držite ih u hladnjaku ili na vrlo hladnome mjestu. Punjene naranče možete ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem.

NARANČE S MARASKINOM

PRIPREMITE: naranče, 1/2 dcl tučenog slatkog vrhnja, 5 dkg šećera u prahu, čašicu maraskina i nekoliko nasjeckanih oraha za svaku naranču.

Na svakoj naranči odrežite gornji dio (po osobi uzmite jednu naranču srednje veličine), izvadite sredinu, ali pazite da ne prorežete koru. Sredinu od naranača pomiješajte sa šećerom, orasima, tučenim slatkim vrhnjem i maraskinom, pa tom smjesom ispunite pripremljene naranče i poklopite ih odrezanim poklopcima. Prije služenja punjene naranče stavite u hladnjak ili na hladno mjesto.

OKRUGLICE OD JABUKA

PRIPREMITE: 1 kg kiselkastih jabuka, 12 dkg brašna, 6 dkg maslaca ili ulja, 5 dkg mrvica, šećer u prahu.

Jabuke operite i ogulite pa ih izribajte na krupne rezance i ostavite da stoje pet minuta. Istisnite vodu iz jabuka, pa s brašnom oblikujte male okruglice. Kuhajte ih pet minuta u slanoj vodi. Kuhane okruglice uvaljajte u mrvice pržene na ulju. Prije služenja pospite ih šećerom u prahu.

OKRUGLICE SA ŠLJIVAMA

PRIPREMITE: 50 dkg krumpira, 15 dkg brašna, 3 dkg maslaca ili masti, 1 jaje, sol, 1/2 kg šljiva, 6 dkg maslaca ili ulja, 4 dkg mrvica, šećera u prahu.

Krumpir operite i stavite ga da se kuha u kori. Kad se skuha, očistite ga i protisnite kroz stroj za mljevenje mesa ili kroz krupnije sito. Još topao krumpir na dasci pomiješajte s brašnom, dodajte mu jaje, maslac (3 dkg) i malo soli te mjesite tijesto sve dok postane posve glatko. Izrađeno tijesto razvaljajte u list debeo otprilike pola centimetra i nožem režite četvorine. U svaku četvorinu umotajte zdravu, opra-

nu i obrisanu šljivu. Okruglice kuhajte 5 minuta u kipućoj osoljenoj vodi, zatim ih ocijedite i prelijte mrvicama prženim na maslacu.

PEČENE JABUKE

PRIPREMITE: 8 kiselkastih jabuka, 8 žličica maslaca ili margarina, 8 žličica samljevenih oraha, šećer u prahu.

Oprane jabuke izdubite malom žličicom ili nožićem. U jabuku stavite maslaca, mljevenih oraha i malo šećera. Jabuke pecite u vrućoj pećnici pola sata, a prije nego što ih poslužite (tople ili hladne), pospite ih šećerom u prahu.

PIŠKOTE S BANANAMA

PRIPREMITE: 1/4 kg piškota, 5 banana, malo ruma. Za kremu: 5 žutanjaka, 5 velikih žlica šećera, 1/2 l mlijeka, 1 vaniliju i pola bočice slatkog vrhnja za ukras.

Napravite kremu od vanilije. U zdjeli izmiješajte žutanjke, šećer, mlijeko i vaniliju. Stavite sve skupa na paru i žlicom tucite sve dok se krema zgusne. Zatim kremu sklonite s vatre i ostavite je da se ohladi. U zdjelu slažite red piškota u obliku kupa, a prethodno ih pokvasite mlijekom i rumom, pa red oguljenih banana izrezanih na kockice ili kolutove, i red kreme. Ostatkom kreme prelijte kup, ukrasite ga tučenim slatkim vrhnjem i prije služenja stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto.

PIŠKOTE S MALINAMA I KAJSIJAMA

PRIPREMITE: 1/2 kg piškota, 1/2 kg malina, 1/2 kg kajsija, 1/2 l mlijeka, štapić vanilije, 4 žutanjka, 4 žlice šećera, 1 paketić vanilijeva šećera, žlicu brašna.

Maline i kajsije prokuhajte u sirupu od šećera. Kuhano voće ocijedite pa slažite u zdjelu red piškota, red malina, red piškota, red kajsija, pa zatim prelijte kremom: razmutite žutanjke sa šećerom, vanilijevim šećerom i žlicom brašna. Dobro umutite i zalijte uzavrelim mlijekom, miješajući na štednjaku dok zavri. Tom kremom prelijte piškote i stavite u hladnjak.

PITA OD JABUKA

PRIPREMITE: 15 dkg maslaca, 25 dkg brašna, 5 dkg šećera, 2 žlice vrhnja, 1 žlicu ruma. Za nadjev: 1/2 kg jabuka oguljenih i izrezanih na ploške, 5 dkg šećera, 3 dkg grožđica, malo ruma i cimeta po volji.

Od gornjih namirnica umijesite tijesto i ostavite ga da stoji oko jedan sat na hladnome mjestu. Tijesto razdijelite na dva dijela i svaki razvaljajte u veličini lima u kojem će se peći. Prvi dio tijesta stavite na dno namazanog lima, zatim nadjev i onda pokrijte drugim dijelom tijesta koji se premaže razmućenim jajetom.

PITA OD JABUKA I ORAHA

PRIPREMITE: 20 dkg brašna, 15 dkg maslaca, malo soli, 1 žlicu ulja, 6 jabuka, 5 dkg oraha, 3 dkg grožđica, 2 žlice ruma.

U zdjelu uspite brašno, u sredini načinite udubinu i u nju stavite ulje, sol, 15 dkg maslaca, malo vode. Miješajte drvenom kuhačom i vršcima prstiju druge ruke. Kad tijesto postane glatko, načinite kuglu i ostavite je da stoji. Zatim pokrijte dno oblika namazanog maslacem i posutog brašnom, sa strane samo malo odignite rubove. Ogulite jabuke i razrežite ih vodoravno, u sredini izvadite koštice. Jabuke poslažite na tijesto, na svaku stavite komadić maslaca. Neka se peče na umjerenoj vatri 20 minuta, zatim dodajte grubo rezane orahe i oprane i u rumu namočene grožđice. Neka se peče još 10 minuta na laganoj vatri.

PITA OD JAGODA

PRIPREMITE: 20 dkg brašna, 15 dkg maslaca, malo soli, 1 kg jagoda, 2 dcl slatkog vrhnja, paketić vanilijeva šećera, 1 žutanjak, 1 žlicu kirša, 10 dkg šećera.

Brašno stavite u zdjelu, u sredini napravite udubinu u koju stavite sol. 1/2 čaše vode i mlak, ali nerastopljen maslac. Dobro mijesite prstima da dobijete glatko tijesto, koje ostavite 20 minuta da stoji, a zatim ga razvaljajte. Oblik namažite maslacem i stavite tijesto, krajeve namažite žutanjkom. Tijesto pokrijte masnim papirom i šupljinu ispunite suhim grahom, da ne izgubi oblik dok se peče. U međuvremenu izaberite najljepše velike jagode za gornji sloj, a od preostalih skuhajte malo marmelade sa šećerom (prema potrebi stavite manje ili više šećera — to ovisi o kvaliteti jagoda) i kiršem. Kad se tijesto ispeče i ohladi, stavite najprije marmeladu, a zatim poslažite jagode. Slatko vrhnje istucite s vanilijevim šećerom. Jednim dijelom ukrasite pitu, a drugi dio poslužite uz kolač.

PITA OD LIMUNA

PRIPREMITE: za tijesto — 20 dkg brašna, 1/4 žličice soli, 8 dkg šećera, 15 dkg maslaca, 2 žutanjka; za nadjev — 6 dkg brašna, 7 dkg šećera, malo soli, 2 jaja i 2 žutanjka, 4 dcl mlijeka, naribanu koricu od jednog limuna, 2 žličice limunova soka, 2 dkg maslaca; za preljev — 15 dkg šećera, 2 dcl vode, 1 limun narezan na ploške.

Dobro promiješajte brašno, šećer i sol pa dodavajte komad po komad razmekšanog (ali nerastopljenog) maslaca. To dobro razmrvite rukama, te dodajte jedan po jedan žutanjak. Tijesto mora biti prhko, ali pomalo grudičasto. Stisnite ga u kuglu, pokrijte krpom i ostavite da stoji dva sata. Zatim ga razvaljajte i stavite u oblik za tortu namazan maslacem. Tijesto mora pokrivati dno i stranice. Nabodite ga vilicom da se kod pečenja ne bi nadulo. Tijesto stavite u vrlo vruću pećnicu, nakon 20 minuta smanjite vatru. U međuvremenu pripremite nadjev: umiješajte brašno, šećer, sol i jaja. U to malo-pomalo ulijevajte kipuće mlijeko i stavite na slabu vatru. Stalno miješajte sve dok se krema počne zgušnjavati. Čim zavri, uklonite je s vatre, dodajte limunov sok i koricu. Kad postane mlako, dodajte i maslac. Dok se hladi, kremu i dalje povremeno miješajte. U međuvremenu dobro operite limun i narežite ga na ploške. U vodi rastopite šećer i stavite da provri. Tada dodajte limunove kriške i stavite da pola sata kuhaju, a zatim ih izvadite, a sok ostavite da još malo vri da se što više zgusne. U međuvremenu će se tijesto već ohladiti, u njega ulijte nadjev, prelijte preljevom i u sredini složite limunove ploške i ukrasite ukuhanim trešnjama.

PITA OD ORAHA

PRIPREMITE: 7 jaja, 10 dkg maslaca ili margarina, 21 dkg brašna, 20 dkg šećera, 14 dkg čokolade, 8 dkg oraha, 1—2 žlice vrhnja, malo ruma, limunovu koricu i sok.

Od jednog jajeta, maslaca (margarina), brašna, vrhnja, i 2 žlice vode umijesite posve glatko tijesto i ostavite ga da stoji otprilike jedan sat. U međuvremenu napravite nadjev, i to tako da najprije dobro izmiješate žutanjke sa šećerom, zatim dodajte čokoladu, orahe, limunov sok i koricu te čvrsti snijeg od bjelanjaka. Pecite u dobro namazanom limu na umjerenoj vatri oko 3/4 sata.

PITA OD SMOKAVA

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 1 žlicu šećera u prahu, malo soli, 1 kg svježih smokava, 1 čašu alkohola (rum, konjak, džin), 5 dkg oraha, 3 žlice želea od jagoda.

Izmiješajte brašno, maslac, šećer i sol sa čašom vode. Izradite tijesto i ostavite ga da stoji nekoliko sati. Oblik namažite maslacem i pospite brašnom. Tijestom pokrijte dno i stranice oblika. Vilicom nabodite tijesto da se ne digne. Neka se peče 25 minuta na umjerenoj vatri. U međuvremenu operite, očistite i narežite smokve, namočite ih u alkohol. Kad tijesto bude gotovo pečeno, poslažite smokve, pospite narezanim orasima i prekrijte želeom od jagoda. Ispecite dokraja.

PITA OD TREŠANJA

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 8 dkg šećera u prahu, malo praška za pecivo, 13 dkg maslaca, 1 jaje, 1/2 kg trešanja, 4 žlice želea od jagoda, malo tučenog slatkog vrhnja.

U zdjelu stavite brašno, u njemu načinite udubinu, u nju stavite šećer, prašak za pecivo, sol, razmekšani maslac, jaje. Dobro istucite vršcima prstiju i kad postane glatko, načinite kuglu i ostavite je da stoji 20 minuta. Oblik namažite maslacem i pospite brašnom. Tijestom pokrijte dno i rubove (koje premažite žutanjkom). Neka se peče 10 minuta na slaboj vatri. Zatim ga izvadite iz pećnice, stavite očišćene trešnje, odozgo prekrijte želeom od jagoda i stavite da se još 12 minuta peče. Prije služenja ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

PITA OD VIŠANJA

PRIPREMITE: 30 dkg brašna, 18 dkg maslaca ili margarina, 5 dkg šećera, 2 žlice vrhnja, limunove korice, 1/2 kg višanja, 15 dkg šećera, 3 bjelanjka, 8 dkg šećera.

Brašno prosijte kroz gusto sito pa u nj izdrobite maslac ili margarin, dodajte 5 dkg brašna, vrhnje. limunove korice. Umijesite glatko tijesto i ostavite ga da počiva na hladnome mjestu oko jedan sat. Razvaljajte tijesto, izbodite ga vilicom i stavite peći u namazanu i brašnom posutu tepsiju. Pećnica mora biti dobro zagrijana. Kad tijesto bude napola pečeno, odnosno kad pobijeli, stavite nadjev od višanja. Za nadjev očistite i operite višnje, izvadite koštice i pomiješajte ih sa šećerom (ako su kisele, potrebno je više šećera). Nadjev od višanja prelijte čvrstim snijegom

od tri bjelanjka, u koji ste zamiješali 8 dkg šećera. Kolač ponovno stavite u pećnicu, samo pazite da ne pregori.

PITA S ORASIMA

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 10 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 2 jaja, 8 žlica mlijeka, limunove korice. Za nadjev: 1/4 kg oraha, 20 dkg šećera, malo mlijeka, limunove korice, cimeta, klinčića.

U prosijano brašno zamiješajte prašak za pecivo a zatim izdrobite maslac. Zatim dodajte jaja, šećer i sjeckane limunove korice. Tijesto umijesite s mlijekom, razdijelite ga na dva dijela i onda razvaljajte. Jedan dio tijesta stavite u limeni oblik i malo ispecite, pa na nj stavite nadjev, koji prekrijte drugim dijelom tijesta. Kolač pecite na umjerenoj vatri i kad bude pečen, režite ga na ploške i pospite šećerom u prahu. Nadjev: očišćene orahe sameljite, izmiješajte sa šećerom i poparite s malo vrućeg mlijeka. Dodajte malo sitno nasjeckane ili ribane limunove korice, cimeta i tučenih klinčića i sve dobro izmiješajte.

PJENA OD BJELANJAKA S JABUKAMA

PRIPREMITE: 1 bjelanjak, 2 do 3 žlice šećera u prahu, 1 žlicu limunova soka, 1 veću jabuku.

Od bjelanjaka umutite čvrsti snijeg, a zatim miješajući dodajte pomalo šećer i limunov sok. Jabuku očistite i izribajte na tanke rezance i lagano umiješajte u snijeg. Umjesto ribane jabuke u tučeni snijeg možete umiješati džem od marelica ili ribiza. Pecite u pećnici na umjerenoj vatri sve dok se na snijegu napravi rumena korica.

PJENA OD BRESAKA

PRIPREMITE: 1/2 kg svježih bresaka, 4 žlice vode, 1/2 limuna (oguljenog), sok od 1/2 limuna, 15 dkg šećera u prahu, 1,5 dkg želatine u prahu, 3 jaja, žlicu breskvina likera (može biti i maraskino ili kirš), 2 dcl slatkog vrhnja i posebno još 1 dcl za ukras.

Operite breskve i stavite ih u posudu s jednom žlicom vode i polovicom (oguljenog) limuna, te 6 dkg šećera. Dobro ih pokrijte i stavite da se kuhaju 5 minuta. Kad se ohlade, izvadite polovicu limuna, breskve razrežite napola, izvadite im košticu i protisnite ih da dobijete kašu. Želatinu rastopite s vrlo malo vode u zdjelici koju potopite u vruću vodu. Dobro miješajte, dodajte žutanjke, ostatak šećera i sok od pola limuna. Kuhajte u vrućoj vodi dok dobijete glatku svijetlu smjesu. Dok se hladi, tucite kašu od bresaka, dodajte alkohol i stavite na hladno miješajući s vremena na vrijeme. Istucite slatko vrhnje i dodajte u breskve. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrsti snijeg i tada pomiješajte skupa sve sastojke, stavite u posudu i ostavite u hladnjaku najmanje 1 sat. Prije služenja ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

PJENA OD LIMUNA

PRIPREMITE: 15 dkg šećera u prahu, 5 jaja, 2 limuna, malo želea od ribiza ili jagoda (za ukras).

Vrlo oprezno odijelite žutanjke od bjelanjaka. Žutanjke dugo miješajte sa šećerom da postane vrlo čvrsta smjesa. Zatim dobro operite limune, naribajte ih i iscijedite sok. U smjesu dodajte gotovo svu naribanu koru (dio ostavite za ukras), te sav sok. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrsti snijeg i dodajte ga u smjesu vrlo polako. Sve istresite u zdjelu u kojoj ćete po-

služiti i stavite jedan sat u najhladniji dio hladnjaka. Prije pospite naribanom koricom i ukrasite želeom.

PEČENI GREJP

PRIPREMITE: 6 manjih grejpa, 4 bjelanjka, 15 dkg šećera u prahu, nekoliko ukuhanih trešanja.

Istucite vrlo čvrsti snijeg, dodajte 2 žlice šećera. Grejp razrežite po širini, odozgo ga pospite šećerom, dodajte snijeg i stavite da se zapeče u vrlo vrućoj pećnici. Prije služenja navrh stavite ukuhanu trešnju.

PRŽENE BANANE

PRIPREMITE: 4 banane, limunov sok, 15 dkg brašna, 1/8 l vode, 1 jaje, paketić vanilijeva šećera, sol, ulje ili mast.

Banane ogulite, razrežite na 3—4 komada i prelijte ih limunovim sokom. Od brašna, vode, jaja, soli i vanilijeva šećera napravite tijesto, u njega uvijte banane i ispržite na masti ili ulju. Pržene banane pospite šećerom u prahu i još tople služite.

PRŽENE JABUKE

PRIPREMITE: 2 žutanjka, 2 bjelanjka, 2 šećera, 12 dkg brašna, 1 dcl bijelog vina, 3 dkg šećera sa cimetom, 1/2 kg jabuka, 20 dkg masti ili ulja.

Miješajte žutanjke sa šećerom sve dok smjesa postane pjenasta pa zatim polako naizmjenično dodavajte brašno i vino, a na kraju čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ogulite jabuke, izrežite ih na ploške, očistite od koštica, umočite u pripremljeno tijesto i pržite s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Ocijedite ih od masti, složite na zdjelu i pospite šećerom u prahu u koji ste umiješali malo cimeta.

PUDING I VOĆE

PRIPREMITE: 3 žlice marmelade od kajsija, 3 dkg maslaca, 1 žlicu konjaka, 1 limun, 2 banane, 4 naranče, puding ili sladoled.

U lončić stavite marmeladu, maslac i konjak. Polako zagrijavajte. Dodajte naribanu (dobro opranu) limunovu koru. Kuhajte tri do četiri minute. Oguljene banane narežite. Iscijedite limun, sok malo razrijedite s vodom i u to namočite banane da ostanu bijele. Ogulite naranče, podijelite na kriške i dodajte u rastopljenu marmeladu. Dodajte još i bananu i sav limunov sok. Pirjajte na laganoj vatri još pet minuta. Skuhajte puding prema uputama na omotu i prelijte pripremljenim voćem. Umjesto pudinga možete uzeti sladoled.

PUNJENE BANANE

PRIPREMITE: 6 lijepih tvrdih banana, 10 dkg slatkog vrhnja, 1 jabuku, 4 dkg džema od nekog drugog voća, 1 limun, čašicu maraskina, 6 žličica šećera u prahu.

Banane ogulite, izdubite ih u sredini kao male čamce. Izdubeni dio na tanjuru zgnječite vilicom i pomiješajte sa 3 žlice šećera u prahu. Očistite jabuku, nasjeckajte je na vrlo sitne komade, a to učinite i s voćem izvađenim iz džema. To dobro promiješajte i time nadjenite banane, te ih poslažite na pladanj. Prostor među bananama ispunite prvom mješavinom (izdubljeni dio banana sa šećerom u prahu). Sve poprs-

kajte limunovim sokom. Istucite slatko vrhnje s ostatkom šećera u prahu i time pokrijte svaku bananu. Sve poprskajte maraskinom. Poslužite hladno.

PUNJENE MARELICE

PRIPREMITE: 8 velikih zrelih marelica, 10 dkg oraha, 5 žlica šećera, 2 jaja.

Orahe sameljite, jaja miješajte sa šećerom, dodajte orahe i sve dobro promiješajte. Marelice operite, izvadite im koštice, ali nemojte ih odijeliti u dva dijela. Dobivenu šupljinu napunite nadjevom od oraha. Poslažite ih u vatrostalnu zdjelu i prepecite desetak minuta u pećnici. Poslužite hladno.

PUNJENI ANANAS

PRIPREMITE: jedan svježi ananas, voće po želji: grožđice, grubo narezane orahe i lješnjake, voće iz kompota ili svježe, rum, 2 dcl slatkog vrhnja, žlicu šećera u prahu.

Prerežite ananas po duljini i izdubite ga, pazite da uhvatite sok. Sitno nasjeckajte izrezani dio ananasa i drugo voće, zalijte rumom i sokom od ananasa. Čvrsto istucite slatko vrhnje, dodajte šećer u prahu. Ananas ispunite mješavinom voća, pokrijte tučenim slatkim vrhnjem, pa ukrasite komadićima ananasa. Poslužite ananas dobro rashlađen.

REŽNJEVI OD KESTENA I BANANA

PRIPREMITE: 3/4 kg kestenja, 10 dkg šećera, 1/2 čaše vode, 7 dkg maslaca, 1 bananu, za ocaklinu: 8 dkg čokolade, 8 dkg šećera, 1 žlicu jake crne kave, 1 žlicu mlijeka, malo maslaca, 1/4 l slatkog vrhnja.

Prokuhajte, očistite i protisnite zdrave kestene. U drugoj zdjeli stavite kuhati šećer s pola čaše vode. U još vruć kuhani sirup dodajte kestene, promiještajte i uklonite sa štednjaka, pa poslije dodajte pjenasto umućeni maslac. Na dasci valjkom razvaljajte pire od kestena, u sredinu stavite jednu očišćenu bananu, sve skupa zavijte poput rolade i stavite u nakvašeni ocijeđeni limeni oblik. Kolač stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto. Ocaklinu od čokolade, šećera, kave i mlijeka prokuhajte na štednjaku. U gotovu ocaklinu zamiješajte komadić maslaca, pa njome prelijte roladu koju ste stavili na stakleni pladanj. Preko ocakline stavite tučeno slatko vrhnje i kolač izrežite na režnjeve.

RIŽA NA MLIJEKU S KRUŠKAMA

PRIPREMITE: 1 l mlijeka, 7 žlica riže, 1 štapić vanilije, 1/4 kg šećera, 3 kruške, malinov sok.

Stavite kuhati mlijeko, rižu i štapić vanilije. Zašećerite prema ukusu. Kad riža bude mekana i gusto ukuhana, rashladite je i stavite u zdjelu u kojoj ćete je poslužiti. Na hladnu rižu složite ploške krušaka prethodno prokuhane u slatkoj vodi i sve skupa prelijte malinovim sokom ili čokoladnom kremom.

ROLADA OD ANANASA

PRIPREMITE: 1/2 ananasa srednje veličine i 25 dkg šećera, 3 jaja, limun, 6 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 8 dkg brašna.

Ananas ogulite, narežite ga na posve sitne kockice i sa šećerom pripremite marmeladu. Zatim narežite

tijesto: miješajte 3 žutanjka sa 6 dkg šećera da mješavina postane posve svijetla. Dodajte naribanu limunovu koricu, bjelanjke stučene u snijeg, 5 dkg razmekšanog maslaca i na kraju brašno. Pripremite veliki lim tako da tijesto u njemu ne bude deblje od 2 cm. Na dno lima stavite s obje strane namašćeni papir koji se vrlo lako skine kad je tijesto pečeno i izvađeno. Priredite vlažnu krpu na koju ćete okrenuti kolač i odmah ga skupa s krpom savijte. Kad se napola ohladi, odvijte, nadjenite marmeladom od ananasa i opet savijte. Roladu odozgo ukrasite marmeladom.

ROLADA OD LIMUNA

PRIPREMITE: 3 velika jaja, 10 dkg šećera, 10 dkg brašna, 3 dkg škroba, (Maidine,) malo soli, 1 žlicu kipuće vode, 5 dkg kristala. Za nadjev: 8 dkg maslaca, 18 dkg šećera u prahu, 1 žlicu tučenog slatkog vrhnja, sok i naribanu koricu od pola limuna. Ukuhane trešnje i korice od naranče (za ukras).

U posudi razbijte jaja, dodajte šećer i sol, te stavite posudu u kipuću vodu. Stalno tucite dok masa postane pjenasta i počne se lijepiti za kuhaču. Tada posudu izvadite iz vode i dodajte trećinu brašna u koje ste dobro umiješali škrob. Dalje miješajte metalnom žlicom. Na kraju dodajte preostalo brašno i žlicu kipuće vode. Pripremite dosta veliki lim, tako da ga tijesto pokrije tankim slojem. Lim pokrijte masnim papirom namazanim s obje strane maslacem. U lim ulijte tijesto i stavite u vrelu pećnicu da se peče oko 8 minuta, tj. dok se tijesto digne i postane zlatnožuto. U međuvremenu pripremite vlažnu krpu, pospite je šećerom u kristalu. Na to stavite tijesto i savijte ga. Neka stoji savijeno samo kratko vrijeme, zatim ga odmotajte i nadjenite nadjevom od limuna koji ste već prije pripremili. Maslac dugo miješajte da postane posve gladak, dodajte šećer u prahu, tučeno vrhnje, limunov sok i koricu — sve dobro izmiješajte. Kada nadjenete roladu opet je savijte, i to čvrsto. Odozgo pospite šećerom i ukrasite ukuhanim voćem.

SALATA OD GROŽĐA, JABUKA I KRUŠAKA

PRIPREMITE: 4 lijepe velike jabuke, 4 zdrave veće kruške, 25 dkg bobica od krupnijeg grožđa, 5 dkg badema, 5 dkg šećera.

Oprane i oguljene jabuke izrežite na ploške, oguljene kruške izrežite na štapiće i dodajte bobice od grožđa. Bademe ogulite i malo ih ispržite, pa kad se ohlade, izrežite ih i pomiješajte s voćem i sve skupa prelijte ohlađenim šećernim sirupom. (Šećer prokuhajte u malo vode na blagoj vatri.) Prije služenja salatu stavite u hladnjak.

SAVIJAČA OD TREŠANJA

PRIPREMITE: za tijesto — 30 dkg brašna, 1 žlicu ulja, 1/2 dcl vode, žlicu octa, sol. Za nadjev: 1 kg trešanja, 5 dkg mrvica, 8 dkg šećera, u prahu za posipanje.

Suho glatko brašno prosijte na dasci, u sredini napravite jamicu u koju stavite mast ili ulje. Nožem izrađujte tijesto, dodavajući mlaku vodu s malo octa i soli. Tijesto zatim mijesite oko 20 minuta dok postane posve glatko. Izrađeno tijesto prepolovite, napravite dva hljepčića, pospite brašnom i pokrijte ih toplim zdjelicama. Tijesto tako mora počivati pola sata.
Uzmite čisti stolnjak, pospite ga brašnom. Tijesto

najprije razvaljajte na dasci, a onda ga stavite na stolnjak i razvlačite rukama dok postane prozirno. Od razvučenog tijesta odrežite debeli okrajak, a ostalo ostavite da se malo posuši. Tijesto poprskajte mašću i u sredinu preko cijele dužine složite pripremljeni nadjev.

Za nadjev operite trešnje, po želji izvadite koštice, pospite ih mrvicama. Nadjev pospite šećerom (8 dkg) u koji možete pomiješati i malo cimeta. Krajeve tijesta sa strane preklopite, poprskajte mašću ili uljem, zatim preklopite tijesto s druge strane, poprskajte dobro mašću ili uljem i tek tada savijte savijaču. Savijaču pecite u namazanom limu, a izvana je dobro namažite uljem ili mašću. Pecite je na vrlo jakoj vatri otprilike dvadesetak minuta. Pečenu savijaču još vruću izrežite složite na tanjur i pospite šećerom u prahu.

Od okrajaka tijesta napravite mlince ili trgance za juhu.

SLADOLED OD DINJA

PRIPREMITE: 1 dinju, (čije očišćeno meso bez koštica i kore važe osamdeset dekagrama), rum, 40 dkg šećera, 1 limun, 2 dcl tučenog slatkog vrhnja.

Meso od dinje narežite na kockice, prelijte rumom. Neka stoje pola sata na hladnome. Onda ih stavite u mikser, dodajte polovicu šećera i miješajte 10 sekundi. Dodajte preostali šećer, miješajte još neko vrijeme. Onda dodajte sok od limuna i tučeno slatko vrhnje. Ulijte u metalnu posudu i stavite u najhladniji dio hladnjaka (frizer). Neka stoji najmanje 3 sata a u međuvremenu nekoliko puta promiješajte vilicom da se ne stvore kristalići leda.

SLADOLED OD KAJSIJA

PRIPREMITE: čašu soka od kajsija, čašu slatkog vrhnja i čašu šećera u prahu.

Rastopite šećer u soku od kajsija i dodajte mu čašu slatkog vrhnja i stavite u hladnjak u posudu za pravljenje sladoleda. Za tri sata sladoled će biti gotov ako imate hladnjak veći od 100 litara, dok u onim manjim treba da prođe šest do osam sati dok se sladoled stisne.

SNJEŽNE LOPTICE

PRIPREMITE: 3 bjelanjka, 3 žlice šećera, 1 l mlijeka, 2 paketića vanilijeva šećera, malo soli.

Čvrsto istucite bjelanjke i postepeno im dodavajte šećer. Od šećera, mlijeka, vanilijeva šećera i malo soli skuhajte kremu, napunite njome zdjelu i dodajte zaobljene loptice od bjelanjka, te sve stavite u toplu pećnicu nekoliko minuta. Loptice se mogu ukrasiti i čokoladnom krupicom. Ako želite da loptice ostanu potpuno bijele, metnite ih u kipuću kremu i ostavite poklopljene oko 5 minuta.

ŠARLOTA OD NARANAČA

PRIPREMITE: 1/4 kg piškota ili kakvih drugih keksa, skuhanu naranču, 25 dkg mljevenih badema, 25 dkg šećera u prahu, 25 dkg maslaca, dvije čašice kirša (maraskina ili ruma), 25 dkg slatkog vrhnja.

Pripremite posudu (18 cm u promjeru), na dno u obliku vijenca poslažite skuhanu naranču razdijeljenu u režnjeve. Zatim uspravno poslažite piškote oko

svih stranica posude. U drugoj posudi razmutite maslac, dodajte bademe, šećer u prahu pa kirš. Istucite slatko vrhnje sa žličicom šećera u prahu da bude vrlo čvrsto. Dodajte u već prije načinjenu mješavinu i sve izlijte u priređenu posudu. Preostale piškote izmrvite i pospite po vrhu, a zatim stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto do sutradan. Prije služenja posudu stavite načas u toplu vodu, a onda kremu iskrenite na pladanj na kojem ćete je poslužiti. Kremu možete ukrasiti narančom.

ŠARLOTA S GROŽĐEM

PRIPREMITE: 15 dkg šećera, 2 žlice likera, limun, 28 piškota (keksa) 40 dkg sitnog crnog ili crvenog grožđa.

Šećer skuhajte sa četvrt litre vode da dobijete gust sirup. U ohlađeni dodajte liker i malo limunova soka. Izlijte sirup u dubok tanjur i u njemu namočite piškote. Grožđe operite i dobro osušite. Dno dublje posude pokrijte polovicama piškota, a stranice čitavim. Slažite redove keksa i redove grožđa. Na vrhu neka budu keksi. Sve to zalijte sirupom. Poklopite tanjurićem i na nj stavite nešto teško da se šarlota slegne, pa je držite u hladnjaku najmanje dva sata. Okrenite na pladanj i ukrasite bobicama grožđa.

VARENAC OD ANANASA

PRIPREMITE: 4 jaja, 1/2 l mlijeka, 1/4 l slatkog vrhnja, 1/2 l kompota od ananasa, 18 dkg šećera u prahu, 4 lista želatine, oblik od 1,5 litre.

Žutanjke miješajte sa šećerom dok smjesa posvijetli. Stavite na laganu vatru i polako ulijevajte kipuće mlijeko. Stalno miješajte dok se počne zgušnjavati, ali pazite da ne provri. U soku od kompota posebno rastopite na laganoj vatri želatinu, dodajte je u kremu i smjesu stavite u hladnu vodu da se ohladi, neprekidno miješajući. Zatim dodajte polovicu ananasa i istučeno slatko vrhnje, (u koje ste dodali žlicu šećera u prahu), 2 žlice tučenog vrhnja ostavite za ukras. To sve polako promiješajte. Oblik namažite uljem, u njega ulijte smjesu i stavite u hladnjak da stoji najmanje 8 sati. Prije služenja oblik stavite u vruću (ne kipuću) vodu i istresite na pladanj. Ukrasite ananasom i tučenim slatkim vrhnjem.

VARENAC OD BRESAKA

PRIPREMITE: 7 do 8 svježih bresaka ili iz kompota, petnaestak badema, 2 dkg maslaca, 4 jaja, 20 dkg šećera, 1 limun, 8 dkg brašna.

Breskve raspolovite i očistite od koštica te prokuhajte. Ukuhane breskve samo izvadite iz soka. U svaku polovicu stavite oguljeni i prokuhan badem. Time pokrijte dno i stranice vatrostalne posude. Miješajte maslac, žutanjke i šećer da dobijete gustu smjesu kojoj dodajte limunov sok, dvije zgnječene breskve, snijeg od bjelanjaka i osam dkg brašna. Masu uspite preko bresaka i kuhajte tri četvrt sata u pari. Ohlađeni varenac prevrnite na pladanj.

Varenac od jabuka

VARENAC OD JABUKA

PRIPREMITE: 20 dkg riže, 6 dkg jabuka, limunova soka, 10 dkg šećera, 2 žlice grožđica, 10 dkg maslaca, 4 jaja, 1/2 žličice cimeta, mrvice.

Rižu kuhajte oko 18 minuta, operite je hladnom vodom i ocijedite. Ogulite jabuke, izrežite ih na tan-

ke ploške i prelijte limunovim sokom da ne pocrne. Zatim riži dodajte žlicu šećera i grožđice. Maslac miješajte s ostatkom šećera dok postane pjenast, zatim dodajte žutanjke i cimet i sve dobro promiješajte. Na kraju dodajte rižu i čvrsti snijeg od bjelanjaka i složite u oblik dobro namazan uljem i pospite mrvicama. Pecite oko 30 minuta.

VOĆNA RIŽA

PRIPREMITE: 10 dkg riže, 2 naranče, 1 bananu, 5 dkg grožđica, 1/8 l slatkog vrhnja, sol, šećer.

Rižu skuhajte u slanoj vodi, isperite i ocijedite. Hladnu rižu pomiješajte s kriškama naranče, kolutićima banane i grožđicama. Dodajte tučeno slatko vrhnje. Možete upotrijebiti i voće iz kompota.

VOĆNA SALATA

PRIPREMITE: ananas (svježi ili iz konzerve) trešnje iz kompota, marelice iz kompota, bijelo i crno grožđe, 2 banane, sok od 1 limuna, 4—5 žlica sirupa od šećera, čašu maraskina, 20 dkg slatkog vrhnja.

Ananas izrežite na kockice, banane na kolutove i odmah ih prelijte limunovim sokom da ne pocrne. Dodajte izrezane marelice i očišćene trešnje, zatim bobice grožđa. Šećerni sirup, sok od ananasa i maraskino izmiješajte, prelijte voće i dobro izmiješajte. Neka stoji na hladnome mjestu. Prije služenja, salatu ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

VOĆNE PLOŠKE

PRIPREMITE: 14 dkg maslaca, 4 jaja, 20—25 dkg šećera, 1/8 l mlijeka, 23 dkg brašna, prašak za dizanje, žlicu ruma, limunove korice i voće po volji.

Pjenasto umutite žutanjke sa šećerom i dodajte izribanu limunovu koricu, hladno svježe mlijeko, rum, 14 dkg brašna. Istucite snijeg od 4 bjelanjka, pomiješajte ga s preostalih 14 dkg brašna i s jednim omotom praška za dizanje i dodajte gornjoj smjesi. Stavite tijesto u maslacem ili mašću namazan lim i pospite voćem po volji: šljivama bez koštica, kajsijama izrezanim na kockice, jagodama ili grožđicama. Ispecite u dobro ugrijanoj pećnici. Pečeni kolač pospite šećerom u prahu i izrežite na ploške.

VOĆNI KOLAČ S VRHNJEM

PRIPREMITE: 25 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 5 dkg mlakog mlijeka, 4 manja jaja, 5 dkg maslaca, malo soli, 1,5 dkg šećera, pola litre ruma, kajsije ili breskve iz kompota, 20 dkg slatkog vrhnja i 10 dkg šećera za ocaklinu.

U zdjelu zamiješajte brašno s kvascem rastopljenim u slatkom mlijeku, dodajte jaja i rum, izradite tijesto. Na tijesto stavite na listiće izrezan maslac, prekrijte sve skupa ubrusom i stavite na toplo mjesto da se diže. Kad tijesto dvostruko naraste, dodajte mu malo soli i šećera i mijesite ga dok se sav maslac razide. Tijesto stavite da se peče u oblik kakav želite, i to u već zagrijanu pećnicu. Kolač pecite 45 minuta na umjerenoj vatri. Kad se tijesto ispeče, malo ga rashladite i na nekoliko minuta stavite u rum. Ako ne volite jak okus ruma, kolač možete samo poprskati s pola čaše ruma. Kolač stavite u

zdjelu, prelijte ga ocaklinom od šećera, ukrasite breskvama ili kajsijama iz kompota i tučenim slatkim vrhnjem.

VOĆNI KRUH

PRIPREMITE: 25 dkg datulja kojima su izvađene koštice, 12,5 dkg sušenih kajsija, 25 dkg oraha, šalicu višanja iz ruma, 3/4 šalice brašna, 3 jaja, 3/4 šalice šećera, paketić vanilijeva šećera.

Datulje prepolovite, kajsije narežite na komadiće, orahe jedanput prerežite po dužini, višnje pustite da se s njih ocijedi rum i pospite ih s malo brašna. Jaja, šećer i vanilijev šećer pjenasto umutite, dodajte ostatak brašna i sve dobro izmiješajte s voćem. Pecite u dugom uskom obliku na jakoj vatri otprilike jedan sat.

ZAPEČENI KOLAČ S JABUKAMA

PRIPREMITE: 3 jaja, 5 dkg brašna, limunove korice, 2 dkg maslaca, 6 dkg marmelade, pola kilograma jabuka, pola litre vode, 8 dkg šećera, 3 bjelanjka, 10 dkg šećera.

Jaja i šećer (6 dkg) pjenasto umutite na pari, dodavši malo ribane limunove korice. Kremu tucite dok se ohladi, pa joj onda dodajte brašno i rastopljeni maslac. Smjesu zatim stavite u oblik i prekrijte ga papirom namazanim s malo maslaca. Pečeni, ohlađeni kolač razrežite u obliku na četvorine i zatim sredinu četvorina premažite marmeladom. Na marmeladu stavite ploške očišćenih, oguljenih jabuka, prokuhanih u zašećerenoj vodi (pola kilograma jabuka kuha se u pola litre vode sa 8 dkg šećera). Jabuke moraju biti ohlađene i ocijeđene. Od tri bjelanjka umutite čvrsti snijeg, polako mu dodavajući šećer u prahu (10 dkg šećera). Stavite ga preko nadjeva od jabuka. Oblik s kolačem ponovo stavite u pećnicu i pecite ga dok se snijeg stvrdne i malo požuti.

ZAPEČENI KOLAČ S LIMUNOM

PRIPREMITE: 15 dkg maslaca ili margarina, 3 dcl brašna, 4 žlice škrobnog brašna, 2 dcl šećera, 4 jaja, limun, 2 žlice maslaca, 1 dcl šećera u prahu, 2 žlice limunovog soka.

Zamijesite tijesto od maslaca, brašna i tri-četiri žlice hladne vode. Razvaljajte i tijestom pokrijte dno i rub kalupa za tortu. Stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite na jakoj vatri oko deset minuta. Neka se ohladi. U međuvremenu razmutite škrobno brašno sa jedan i pol decilitara vode, dodajte dva decilitra šećera i kuhajte na pari. Kad se počne zgušnjavati, dodajte jedan po jedan žutanjke, naribanu koricu od limuna i sok. Onda još dodajte maslac pa maknite s vatre i miješajte dok se ohladi. Od bjelanjka istucite vrlo čvrst snijeg, dodajte šećer, tucite još neko vrijeme, pa dodajte dvije žlice limunovog soka. Ohlađen kolač napunite kremom i prekrijte snijegom. Vratite u pećnicu da se zapeče (osam do deset minuta).

torte

CRNO-BIJELA TORTA

PRIPREMITE: za tijesto — 5 jaja, 14 dkg šećera, 7 dkg brašna, za nadjev: 18 dkg čokolade, 20 dkg šećera, 2 dcl vode, 4 dcl stalnog vrhnja.

Žutanjke dobro miješajte sa šećerom, dodajte čvrst snijeg od bjelanjaka i na kraju brašno. Od te smjese ispecite 8 listova. Od čokolade, šećera i vode napravite ocaklinu kojom prelijte svaki list i pustite da se malo osuši. Na svaki ocakljeni list stavite malo tučenog slatkog vrhnja. Listovi se slažu jedan na drugi. Tortu možete ukrasiti čokoladnim mrvicama .

DOBOŠ TORTA

PRIPREMITE: 1 kutiju biskvitnih listova, 15 dkg šećera za ocaklinu, a za kremu 4 cijela jaja, 20 dkg šećera, 12 dkg čokolade, 5 dkg kakaa, 25 dkg maslaca.

Četiri cijela jaja, šećer i rastopljenu čokoladu stavite u zdjelu i tucite na vatri da smjesa zavri. Kad se krema ohladi, dodajte pjenasto umućeni maslac. Kremom namažite biskvitne listove. Najgornji list prelijte ocaklinom od šećera: šećer rastopite u zdjeli na štednjaku, pa kad požuti, brzim ga pokretom prelijte preko najgornjeg lista torte. Dok je ocaklina još mekana, nožem, koji svaki put prije rezanja provucite kroz limun ili maslac, razrežite je na komade.

DVOBOJNA TORTA

PRIPREMITE: 14 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 6 jaja, 16 dkg čokolade, 10 dkg brašna, 4 dcl slatkog vrhnja, 2 žlice šećera u prahu, 15 dkg grubo narezane čokolade, 15 dkg lješnjaka.

Miješajte maslac sa šećerom, dodajte jedan po jedan žutanjak, otopljenu čokoladu i na kraju snijeg od bjelanjaka i 10 dkg brašna. Kalup namažite maslacem, pospite mrvicama i pecite na srednje jakoj vatri oko sat i pol. Ohlađeno tijesto narežite na četiri lista. Slatko vrhnje stucite sa šećerom, pa njime namažite tortu iznutra i izvana. Lješnjake propržite, grubo narežite, pa njima pospite tortu a preko njih još i čokoladu.

FRANCUSKA TORTA S JAGODAMA

PRIPREMITE: Omot duboko smrznutog lisnatog tijesta, 1 žutanjak, 1 žlicu šećera, 1 list želatine, 1 omot vanilin šećera, 1,5 dcl tučenog slatkog vrhnja, 1 litru jagoda, 2 žlice želea od ribiza.

Razvaljajte tijesto, izrežite dva kruga, drugom krugu izrežite sredinu, pa taj vanjski dio slijepite s onim prvim da dobijete oblik vijenca. Pecite 15 minuta na 200°. Mješajte žutanjak sa šećerom, dodajte otopljenu želatinu i na kraju tučeno slatko vrhnje. Tom kremom napunite ohlađeno tijesto. Oprane jagode poslažite na kremu, pa premažite želeom razrijeđenim s malo vode.

MAĐARSKA TORTA OD KESTENJA

PRIPREMITE: 1/4 kg kestenja, 14 dkg šećera, 6 jaja, 10 dkg čokolade, 2 dkg brašna, maslac i brašno za kalup; 1/4 l slatkog vrhnja, 3 dkg šećera u prahu s miri-

som vanilije, 4 dkg marmelade; za ocaklinu: 12 dkg čokolade, 15 dkg šećera, 2 dkg maslaca.

Kestenje skuhajte, ogulite i protisnite (propasirajte) dok je vruće. Miješajte maslac i šećer. U pjenasto dodajte jedan po jedan žutanjak, naribanu čokoladu i kestenje, zatim snijeg od bjelanjaca i brašno. Ulijte u kalup namazan maslacem i posut brašnom, pa stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite na slabijoj vatri. Ohlađenu tortu prorežite i napunite tučenim i zaslađenim vrhnjem. Tortu izvana namažite marmeladom i prelijte ocaklinu (otopite šećer i čokoladu s malo vode na vatri, dodajte maslac).

MOKA TORTA S PIŠKOTAMA

PRIPREMITE: 40 komada piškota, jaku bijelu kavu, 5 žutanjaka, 20 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 1 šalicu jake crne kave, voće iz kompota, 1 dcl slatkog vrhnja.

Piškote namočite u jaču bijelu kavu i složite ih u staklenu zdjelu u kojoj ćete poslužiti tortu. Svaki red piškota prelijte kremom: umutite 5 žutanjaka sa 20 dkg maslaca, 20 dkg šećera i šalicom crne kave. Na vrhu torte neka ostane red piškota. Složenu tortu stavite na hladno mjesto a prije nego što je poslužite, ukrasite je tučenim slatkim vrhnjem i voćem iz kompota.

SACHER TORTA

PRIPREMITE: 14 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 6 žutanjaka, 16 dkg čokolade, 6 bjelanjaka, 10 dkg brašna, 5 dkg marmelade i 2,5 dcl slatkog vrhnja.

Maslac, šećer i žutanjke miješajte dok smjesa postane pjenasta, pa joj zatim dodajte rastopljenu čokoladu i naizmjence, stalno miješajući snijeg od bjelanjaka i brašno. Smjesu stavite u maslacem namazan i brašnom posut oblik za tortu, i pecite na umjerenoj vatri oko sat i po. Pečenu tortu pustite da se ohladi. Zatim je izrežite na listove, premažite ih vrlo tankim slojem marmelade ili džema od kajsija i ukrasite s malo čokoladne ocakline. Uz torbu poslužite slatko tučeno vrhnje.

TOMAHAVK TORTA

PRIPREMITE: za tijesto — 3 žutanjka, 3—4 žlice vruće vode (ako su jaja velika, uzmite 3 do 4 žličice vode, a ako su manja, velike žlice), 15 dkg šećera, 1 paketić vanilijeva šećera, 3 bjelanjka, 10 dkg brašna, 3 žličice praška za tijesto. Za kremu: 1 paketić praška za vaniliju puding. 10 dkg šećera, 1/2 litre hladnog mlijeka, 25 dkg maslaca i žlicu kakaa. Za ukras: 2—3 žlice tekuće čokolade i čokoladnih mrvica za ukras.

Žutanjke pjenasto umutite s vodom i dodajte šećer (10 dkg) u koji ste umiješali vaniliju. Smjesu mutite sve dok postane kao krema. Od bjelanjaka utucite vrlo čvrst snijeg i onda mu miješajući dodajte ostatak šećera (5 dkg). Snijegom prelijte kremu od žutanjaka i preko svega prosijte brašno pomiješano s praškomza pecivo. Smjesu lagano promiješajte i izlijte u oblik za pečenje torte, prethodno obložen pergament papirom. Tijesto pecite 20 do 30 minuta na vreloj vatri.

ZA KREMU zamiješajte prašak za puding sa šećerom i šest žlica mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte, pa mu polako dodajte prašak za puding, šećer i mlijeko i miješajući pustite da prokuha. Puding sklonite sa štednjaka i ostavite da se ohladi. U međuvremenu pjenasto zamiješajte maslac ili margarin i dodajte mu žlicu po žlicu rashlađenog pudinga. Ohlađeno tijesto torte izrežite u tri dijela. Prvi dio tanko premaži-

te tekućom čokoladom i 1/4 kreme, drugi dio isto tako nadjenite i zatim prekrijte trećim listom tijesta. Cijelu tortu premažite kremom i ukrasite je ribanom čokoladom ili zrncima čokolade. Od ostatka kreme i žličice kakaa napravite »tomahavk« i torta je gotova.

TORTA OD BANANA

PRIPREMITE: 6 jaja, 18 dkg šećera, 15 dkg brašna, 10 dkg čokolade, 3 banane, rum, slatko vrhnje, limunove korice.

Žutanjke i 18 dkg šećera dobro miješajte, dodajte limunove korice, snijeg i brašno. Tortu ispecite i prelijte čokoladnom ocaklinom. Kad se ocaklina osuši, sredinu torte izdubite tako da ostane rub od 3—4 cm. U tu udubinu slažite ploškice izrezane banane, prije toga poprskane rumom i posute šećerom. Tortu ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

TORTA OD ČOKOLADE

PRIPREMITE: 5 jaja, 15 dkg šećera, 7,5 dkg brašna, 7,5 dkg škrobnog brašna, 5 dkg kakaa. Za nadjev: 3 žutanjka, 10 dkg šećera u prahu, 7,4 dkg čokolade, 7,5 dkg maslaca, 2 bjelanjka, 1/2 l slatkog vrhnja.

Od jaja, šećera, brašna i kakaa napravite tijesto, stavite ga u oblik za tortu i pecite na dosta jakoj vatri oko 35 minuta. Za nadjev: žutanjke i šećer dobro izmiješajte, dodajte razmekšanu čokoladu i maslac i sve skupa dobro promiješajte. Toj smjesi na kraju dodajte čvrst snijeg od bjelanjaka i time nadjenite ohlađeno tijesto. Tortu obložite tučenim slatkim vrhnjem i na kraju je ukrasite grubo ribanom čokoladom.

TORTA OD ČOKOLADE S TUČENIM SLATKIM VRHNJEM

PRIPREMITE: 6 jaja, 16 dkg šećera u prahu, 18 dkg mljevenih oraha, 1 žličicu mljevene kave, 1 žlicu kakaa, 1 vrećicu vanilijeva šećera, 1 vrećicu praška za pecivo i malo maslaca.

Pola sata miješajte žutanjke sa šećerom, zatim dodajte orahe, kavu, vanilijev šećer, kakao i sve skupa dobro izmiješajte. Od bjelanjaka stucite čvrst snijeg i dodajte mu prašak za pecivo. Snijeg dodajte u smjesu i lagano promiješajte samo dva-tri puta. Tortu pecite u dubokom obliku namazanom maslacem, i to na umjerenoj vatri 35 minuta. Kada se torta ohladi, razrežite je u tri dijela i obilno nadjenite tučenim slatkim vrhnjem i pospite šećerom u prahu.

TORTA OD KAVE

PRIPREMITE: za tijesto — 13 dkg brašna, 13 dkg mljevenih oraha, 15 dkg meda, 1 dcl mlijeka, 2 jaja, 3 dkg maslaca, 1/2 paketića praška za pecivo, vanilije, mljevenih klinčića, žlicu ruma. Ocaklina: 17 dkg šećera (kristala), 1 žlicu jake crne kave, 1 žlicu ruma, 10 dkg pekmeza od marelica. Za nadjev: 20 dkg slatkog vrhnja, 10 dkg šećera u prahu, 2 žlice mljevene kave.

Na slaboj vatri rastopite med u mlijeku, umiješajte brašno, samljevene orahe, prašak za pecivo, rum, mirodije i tučena jaja. Oblik za tortu namažite maslacem i pospite brašnom. Smjesu stavite u dobro zagrijanu pećnicu, ali odmah smanjite vatru tako da se peče 50 minuta na umjerenoj vatri. Istucite slatko vrhnje, dodajte šećer u prahu i kavu. Razrežite tortu i nadjenite je. Na slaboj vatri rastopite pekmez, umiješajte šećer, kavu i rum. Zatim time brzo premažite tortu i ukrasite polovicama oraha prije nego što se ocaklina stvrdne.

TORTA OD KESTENJA

PRIPREMITE: 45 dkg kuhanog protisnutog kestenja, 4 jaja, 20 dkg šećera, 7 dkg oraha, marmeladu, slatko vrhnje.

Pjenasto umutite žutanjke i šećer i dodajte protisnute kestene, dobro izmiješajte i dodajte čvrst snijeg od bjelanjaka i orahe. Dobro namažite oblik i pospite ga brašnom. Pecite u umjereno ugrijanoj pećnici. Kad se torta ohladi, namažite je marmeladom i slatkim tučenim vrhnjem.

TORTA OD LJEŠNJAKA

PRIPREMITE: 1/4 kg šećera, vanilin-šećer, 20 dkg lješnjaka, 6 jaja; nadjev: 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 2 rebra čokolade, 2 dcl mlijeka, 1 žlicu škrobnog brašna; nekoliko lješnjaka za ukras.

Stucite čvrsti snijeg od bjelanjaka, dodajte šećer. U čvrstu masu dodajte lješnjake, uspite u kalup i pecite jedan sat na sasvim slaboj vatri — zapravo više sušite. Za nadjev skuhajte u mlijeku polovicu šećera, čokoladu, škrobno brašno i maslac. Posebno miješajte žutanjke sa preostalim šećerom, dodajte skuhanoj masi i još malo tucite na pari. Ohlađenu tortu izvadite iz kalupa, prorežite, premažite dijelom nadjeva. Slijepite je natrag, namažite izvana nadjevom i pospite nasjeckanim lješnjacima.

TORTA OD MAKA

PRIPREMITE: 8 žutanjaka, 8 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 15 dkg maka, 1/4 l mlijeka, cimet, vaniliju, 1/4 kg brašna, 1/2 paketa praška za dizanje, snijeg od bjelanjaka.

Maslac, žutanjke i šećer miješajte dok smjesa postane pjenasta. Mak sameljite i polijte vrućim mlijekom, dodajte cimet i vaniliju. Kad se ohladi, dodajte u smjesu od maslaca i dobro izmiješajte. Zatim naizmjence dodavajte brašno s praškom za dizanje i snijeg. Smjesu stavite u namazan i posut oblik od torte. Kad torta bude pečena, pospite je šećerom.

TORTA OD NARANČE

PRIPREMITE: (za biskvit) — 12 žutanjaka, 25 dkg šećera, 25 dkg badema ili oraha, 5 dkg mrvica, koricu i sok od jedne naranče, sok od limuna, snijeg od 12 bjelanjaka, zatim 4 žutanjka, 20 dkg šećera, 1/8 l bijelog vina, sok od tri naranče, 3 dkg brašna, 20 dkg maslaca. Za ocaklinu: 20 dkg šećera u kockama, 1/8 l vode, 25 dkg šećera u prahu, 2 žlice narančina soka.

Od brašna, šećera i 12 žutanjaka napravite smjesu za biskvit. Tome dodajte samljevene oguljene bademe ili orahe, kosanu narančinu koricu i sok od limuna i naranče. Na kraju dodajte čvrst snijeg od 12 bjelanjaca, samo nekoliko puta promiješajte i stavite peći u oblik za tortu. Torta se mora peći 40—60 minuta, prema veličini. (Tortu možete napraviti i od polovice navedene smjese.) U početku pečenja pećnica ne smije biti prevruća i prvih 20 minuta pećnica se ne smije otvarati. Prije nego što smjesu stavite peći, na dno oblika stavite list bijelog papira. Ako vam pećnica prenaglo peče, gornji dio torte prekrijte papirom da ne zagori. Da je torta pečena, vidjet ćete ako je probodete pletaćom iglom i ona ostane potpuno čista. Pečenu tortu ostavite da se desetak minuta hladi u otvorenoj pećnici, a zatim je izvadite iz oblika tek kad bude potpuno hladna. Hladnu tortu prorežite, nadjenite kremom i izvana prelijte ocaklinom.

ZA KREMU tucite na pari žutanjke, šećer, vino,

narančin sok i brašno, dok se smjesa zgusne. U hladnu kremu umiješajte pjenasto umućeni maslac.

ZA OCAKLINU: kocke šećera kuhajte u vodi (1/8 l vode) sve dok dobijete kuhani šećer. Pazite da vam ne pregori! Vruću šećernu otopinu nalijevajte pomalo na šećer u prahu da možete miješati. Miješajte ga pola sata uz stalno dodavanje šećerne otopine. Na kraju ocaklini dodajte narančin sok.

TORTA OD ORAHA

PRIPREMITE: 30 dkg oraha, 9 jaja, 37,5 dkg šećera, 2 paketića vanilijeva šećera, 1/2 limuna, 1,5 žlicu brašna i za preljev 25 dkg šećera u prahu.

Orahe sameljite, žutanjke, šećer, vanilijev šećer i naribanu koricu i sok od limuna tucite dok bude kao gusta pjena. U to umiješajte čvrst snijeg od bjelanjaka, brašno i orahe. Pecite u dobro namazanom obliku za tortu 45-60 minuta na umjerenoj vatri. Tortu prelijte ocaklinom od šećera i ukrasite pistacijama, čokoladnim bombonima i ušećerenim voćem. Naravno, torta će biti bolja ako je razrežete jedan ili dva puta i nadjenete nadjevom.

TORTA OD SIRA

PRIPREMITE: za tijesto — 5 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 2 jaja, malo cimeta, 15 dkg mljevenih oraha. Za nadjev: 12 pločica želatine, 6 žlica vode, 15 dkg maslaca, 25 dkg šećera, 3 jaja, 50 dkg mekog kravljeg sira, ribane korice i sok od pola limuna, 1/4 l slatkog vrhnja.

Za tijesto izmiješajte maslac sa šećerom, jajima i cimetom. Dodajte mljevene orahe. Tu smjesu utisnite u oblik torte tako da pokrije dno i stranice. Pecite oko 15 minuta, zatim ostavite da se ohladi. U međuvremenu namočite želatinu u hladnu vodu, nakon 10 minuta je istisnite i rastopite u 6 žlica kipuće vode. Maslac miješajte sa šećerom i žutanjkom dok se zapjeni i tada u to dodajte i umiješajte limunovu koricu i sok i sir. Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka te tučeno slatko vrhnje. Taj nadjev stavite u pečeno i rashlađeno tijesto. Odozgo pospite mljevenim orasima, a rub tijesta ukrasite limunovom koricom.

TORTA SA SLADOLEDOM

PRIPREMITE: 4 bjelanjka, 1,5 dcl šećera u prahu, 1/2 dcl kristal šećera, 10 dkg sitno naribanih ili 2 puta samljevenih oraha, 1 l voćnog sladoleda, 3/4 dl maraskina ili kirša, 10 dkg narezanih ukuhanih višanja i drugog voća, 3 dcl slatkog vrhnja.

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka i neprekidno miješajući dodavajte šećer i orahe. Na limu nacrtajte dva kruga, pokrijte ih mješavinom i listove pecite 30—40 minuta na 100°C. U međuvremenu narežite sladoled na kockice pa ga pomiješajte s maraskinom i voćem. Na ohlađeni list stavite kremu od sladoleda, poklopite drugim listom, pa cijelu tortu premažite tučenim slatkim vrhnjem i ukrasite voćem. Sve to morate raditi vrlo brzo. Zgotovljenu tortu stavite u najhladniji dio hladnjaka, odakle je izvadite tik prije posluživanja.

TORTA SILVANA

PRIPREMITE: 10 bjelanjaka, 30 dkg šećera, 20 dkg samljevenih oraha, 5 dkg kakaa, 6 velikih oblatna. Krema: 4 jaja, 10 dkg čokolade za kuhanje, 20 dkg šećera, 25 dkg maslaca, 10 dkg šećera u prahu, rum. Ukras: pločice čokolade i nekoliko cijelih badema.

Istucite čvrst snijeg od bjelanjaka i 10 dkg šećera, dodajte ostatak šećera, mljevene orahe, kakao i sve

dobro promiješajte. Tu smjesu namažite na oblatne i složite ih jednu na drugu u obliku za pečenje torte, pa pecite na vrlo blagoj vatri oko 45 minuta. Za kremu miješajte jaja i šećer (20 dkg) i posebno pjenasto umutite maslac sa šećerom u prahu. Tome dodajte umućena jaja sa šećerom, ohlađenu skuhanu čokoladu i malo ruma, pa tom kremom nadjenite ohlađenu tortu. Pazite da vam ostane dovoljno kreme za najgornju oblatnu. Tortu ukrasite pločicama čokolade i oguljenim bademima.

pića

BOLA OD MALINA

PRIPREMITE: 2 l malina, 1/2 kg šećera, 2 l vina, 1/2 l soda-vode.

Očistite i operite 1/2 litre krupnih zdravih malina, stavite ih u vrč u kojem ćete poslužiti bolu i malo ih ošećerite. Od preostalog šećera s malo vode skuhajte gusti sirup pa mu dodajte preostale maline i stavite ih da stoje u sirupu oko dva sata. Nakon dva sata procijedite maline kroz krpu i sok ulijte u vrč za bolu, gdje ste na dno već stavili pola litre ošećerenih malina. Dodajte vino i kockice leda, a prije nego što bolu poslužite, dodajte i soda-vodu.

DŽIN S KAJSIJAMA

PRIPREMITE: 8-12 zrelih kajsija, 4 čašice džina (ako želite), nekoliko kapi limunova soka, 4 žličice šećera, četiri polovice zrelih kajsija, kockice leda i slamke.

Oguljene kajsije zgnječite i kašu stavite u hladnjak. Pripremite četiri čaše, u svaku stavite po čašicu džina, dodajte kašu od kajsija, a zatim još pola cijele kajsije. Ukoliko želite, piću možete dodati i nekoliko kapi limunova soka i šećer. Dodajte kockice leda, poslužite sa slamkom.

ENGLESKI PUNČ S MLIJEKOM

PRIPREMITE: 4 žutanjka, 4 žlice šećera, 1 šalicu mlijeka, sok i koricu od jednog limuna, 3 čašice ruma i još jednu šalicu mlijeka.

U kotliću na vatri miješajte žutanjke, šećer i mlijeko dok smjesa zavri. Zatim dodajte rum, sok i koricu od limuna pa smjesu dalje tucite na vatri. Nakon pet minuta dodajte šalicu mlijeka i pustite da punč zakuha.

GROG

PRIPREMITE: 1 l laganog ruskog čaja, 20 dkg šećera, 2 dcl ruma.

U vrućem, procijeđenom ruskom čaju kuhajte šećer desetak minuta, zatim dodajte rum. Vrući grog poslužite u uskim visokim čašama.

HLADNA LIMUNADA

PRIPREMITE: 4 žlice šećera u prahu, 3/4 čaše vode, 2 i 1/2 limuna, 1/2 žličice cimeta u prahu, 1/4 l soda-vode, malo džina (po volji).

Vodu, šećer, jedan i pol limun izrezan na ploške i cimet stavite skupa u posudu na vatru. Kada mješavina uzavre, ostavite je da kuha pet minuta, pa je zatim uklonite sa štednjaka, ohladite i dodajte joj sredi-

nu jednog limuna i pola čaše vode. Sve skupa izmiješajte mikserom, zatim procijedite kroz gusto sito ili tkaninu. Stavite da se dobro ohladi. Prije služenja dodajte soda-vodu, kockice leda i prema ukusu džina.

KONJAK S VOĆEM

PRIPREMITE: limunov sok, 2 naranče, čašu likera, 30 dkg šećera u prahu, 1/1 konjaka, 1/2 l hladne mineralne vode.

U veliki vrč stavite veće komade leda, dodajte gornje sastojke, dobro promiješajte a prije služenja dodajte hladnu mineralnu vodu. Poslužite u velikim čašama.

LIKER OD MLIJEKA

PRIPREMITE: 1/2 litre mlijeka, 1/2 štapića vanilije, 1/2 kg šećera u prahu, 2 limuna, 1/2 litre alkohola.

U staklenku stavite mlijeko, vaniliju, šećer, limune izrezane na kriške i alkohol, pa je dobro zatvorite. Držite je četrnaest dana na toplome mjestu, ali svaki dan promiješajte liker. Nakon četrnaest dana liker procijedite kroz vrlo gustu krpu i ostavite još nekoliko dana da stoji u zatvorenoj boci.

LIKER OD NARANČE

PRIPREMITE: 10 naranača, 1/2 l alkohola, 1 zvjezdicu anisa, 1/2 kg šećera, 1/4 l vode, 1/4 kg šećera.

Naranče ogulite, očistite od koštica i izrežite u ploške i stavite da nekoliko dana stoje namočene u alkoholu. Staklenku s narančama i alkoholom treba dobro zatvoriti. Ako volite okus anisa, dodajte ga u staklenku. Svaki dan staklenku malo protresite. Za liker skuhajte sirup od 1/2 kg šećera i vode, a od 1/4 kg šećera napravite karamel, dolijte malo vode i pustite da se kuha nekoliko minuta. Procijedite alkohol u kojem su bile naranče, pomiješajte ga sa sirupom i karamelom i spremite u čvrsto zatvorene boce. Nakon stajanja od 10 do 14 dana liker će biti mnogo gušći i ukusniji.

PUNČ BEZ ALKOHOLA

PRIPREMITE: 1 žutanjak, 1 žlicu šećera, koricu od naranče, 1 dcl narančina soka, 1 dcl mlijeka.

Žutanjak i šećer dobro izmiješajte pa zatim dodajte izribanu narančinu koricu i sok. Sve skupa dobro promiješajte i, stalno miješajući, dodavajte mlijeko. Smjesu tucite na vatri. Ovo je mjera za jednu veću čašu punča.

RUSKO KUHANO VINO (VARENJIK)

PRIPREMITE: 1 litru burgundca ili drugog teškog vina, 1 naranču, 1 limun, komadić cimetove kore (oko 5 cm), 5-6 klinčića, malo muškatnog oraščića, 15 dkg šećera.

Pristavite vino na vatru, dodajte začina. Limun i naranču dobro operite, skinite malo narezane kore (samo gornji mirišljivi sloj), pa je dodajte vinu kao i sok od voća. Zašećerite i kuhajte oko četvrt sata. Prije posluživanja ocijedite.

VOĆNI NAPITAK S JOGURTOM

PRIPREMITE: 1/2 kg malina (ili ribizla ili borovnica), šećera prema ukusu, 3 čaše jogurta, soda-vodu ili tonik.

Oprano i ocijeđeno voće zgnječite mikserom, dodajte šećer i jogurt, pa dalje miješajte da dobijete glatku smjesu. Njome napunite čaše do polovice, a nadopunite ih soda-vodom ili tonikom.

nu jednog limuna i pola čaše vod
šajte mikserom, zatim procijed
tkaninu. Stavite da se doh
dodajte soda-vodu, koel

KONJAK S V

PRIPREMITE: lim
dkg šećera u prah
ne vode.

U veliki vrč
gornje sastoj
dodajte hlad
čašama.

LIK

...RUČNICI

U SVAKOM DOMU

NAJDRAŽA RAZONODA